

**„Z A T W I E R D Z A M”**

.....

Data: .....2022 r.

**SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA**

o wartości szacunkowej powyżej 215.000 EURO

**pt.:**

**ZAKUP WRAZ Z DOSTAWĄ ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH RÓŻNYCH  
I WODY MINERALNEJ**

**Nr sprawy: WNP/661/PN/2022**

postępowanie przeprowadzane w trybie przetargu nieograniczonego zgodnie z postanowieniami  
*ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych*  
*(t. j. Dz. U. z 2022 r., poz. 1710; dalej jako: PZP)*

**BEZ UWAG FORMALNO-PRAWNYCH  
W ZAKRESIE ISTOTNYCH POSTANOWIEŃ TREŚCI UMOWY**

.....

---

Wrocław 2022 rok

<b>ROZDZIAŁ I</b>	<b>Nazwa oraz adres Zamawiającego, numer telefonu, adres poczty elektronicznej oraz strony internetowej prowadzonego postępowania;</b>
-------------------	--

Nazwa: **AKADEMIA WOJSK LĄDOWYCH**  
imienia generała Tadeusza Kościuszki  
reprezentowana przez Rektora – Komendanta

Adres: **ul. Czajkowskiego 109, 51-147 Wrocław**

NIP: **896-10-00-117**

REGON: **930388062**

Adres poczty elektronicznej: Kontakt poprzez platformę zakupową, pod adresem wskazanym poniżej oraz na zasadach określonych w rozdziale XI SWZ

Adres strony internetowej: <https://platformazakupowa.pl/pn/awl/proceedings>  
prowadzonego postępowania

SWZ w formie elektronicznej dostępna na platformie zakupowej Zamawiającego <https://platformazakupowa.pl/pn/awl/proceedings>

<b>ROZDZIAŁ II</b>	<b>Adres strony internetowej, na której udostępniane będą zmiany i wyjaśnienia treści SWZ oraz inne dokumenty zamówienia bezpośrednio związane z postępowaniem o udzielenie zamówienia;</b>
--------------------	---

Platforma zakupowa - <https://platformazakupowa.pl/pn/awl/proceedings>

<b>ROZDZIAŁ III</b>	<b>Tryb udzielenia zamówienia;</b>
---------------------	------------------------------------

1. Postępowanie prowadzone jest w trybie przetargu nieograniczonego na podstawie art. 132 PZP oraz aktów wykonawczych do niej, o wartości zamówienia równej progowi unijnemu lub większej. W sprawach nieuregulowanych PZP zastosowanie mają przepisy Kodeksu cywilnego.
2. Zamawiający, zgodnie z art. 139 PZP, przewiduje odwróconą kolejność czynności, tj. może najpierw dokonać badania i oceny ofert, a następnie dokonać kwalifikacji podmiotowej Wykonawcy, którego oferta została najwyższej oceniona, w zakresie braku podstaw wykluczenia oraz spełniania warunków udziału w postępowaniu.

<b>ROZDZIAŁ IV</b>	<b>Opis przedmiotu zamówienia;</b>
--------------------	------------------------------------

1. Nazwa i kody Wspólnego Słownika Zamówień: **15890000-3** – *różne produktu spożywcze i produkty suszone.*
2. Przedmiotem zamówienia jest zakup wraz z dostawą artykułów spożywczych różnych i wody mineralnej określonych w szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia.
3. Zakres dostawy i wymagane parametry przedmiotu zamówienia określono w szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia, który stanowi załącznik do niniejszej SWZ.
4. Wykonawca zobowiązany jest do złożenia oferty, której treść pozwoli Zamawiającemu na jej zweryfikowanie pod względem jej zgodności z treścią specyfikacji warunków zamówienia. Treść oferty Wykonawcy musi odpowiadać treści SWZ.
5. Wykonawca zobowiązany jest do złożenia oferty, której treść pozwoli Zamawiającemu na jej zweryfikowanie pod względem jej zgodności z treścią specyfikacji warunków zamówienia. Treść oferty Wykonawcy musi odpowiadać treści SWZ.

**ROZDZIAŁ V    Informacja o przedmiotowych środkach dowodowych;**

1. W celu potwierdzenia zgodności oferowanych dostaw z wymaganiami określonymi w opisie przedmiotu zamówienia, **zamawiający żąda złożenia wraz z ofertą:** dokumentu potwierdzającego wdrożenie i stosowanie systemu HACCP w formie zaświadczenia lub dokumentu równoważnego, wydanego przez Państwową Inspekcję Sanitarną lub Inspekcję Weterynaryjną, o objęciu nadzorem funkcjonowania wdrożonego systemu HACCP (podstawa prawna żądania dokumentu: art. 59 i 73 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, t. j. Dz. U. z 2020 r., poz. 2021 ze zm.).
2. Jeżeli Wykonawca nie złoży przedmiotowych środków dowodowych lub złożone przedmiotowe środki dowodowe będą niekompletne, Zamawiający wezwie do ich złożenia lub uzupełnienia w wyznaczonym terminie.
3. Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści przedmiotowych środków dowodowych (art. 107 ust. 4 PZP).

**ROZDZIAŁ VI    Termin wykonania zamówienia;**

**Termin realizacji zamówienia: od dnia podpisania umowy, jednak nie wcześniej niż od dnia 1 stycznia 2023 r. do dnia 31.12.2023 r.**

**ROZDZIAŁ VII    Podstawy wykluczenia, o których mowa w art. 108 i 109 PZP;**

1. Zamawiający wykluczy z postępowania o udzielenie zamówienia, na podstawie art. 108 ust. 1 PZP, Wykonawcę:
  - 1) będącego osobą fizyczną, którego prawomocnie skazano za przestępstwo:
    - a) udziału w zorganizowanej grupie przestępczej albo związku mającym na celu popełnienie przestępstwa lub przestępstwa skarbowego, o którym mowa w art. 258 KK,
    - b) handlu ludźmi, o którym mowa w art. 189a KK,
    - c) o którym mowa w art. 228–230a, art. 250a KK, w art. 46 – 48 ustawy z dnia 25 czerwca 2010 r. o sporcie (Dz. U. z 2020 r., poz. 1133 ze zm.) lub w art. 54 ust. 1–4 ustawy z dnia 12 maja 2011 r. o refundacji leków, środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego oraz wyrobów medycznych (Dz. U. z 2022 r., poz. 463 ze zm.),
    - d) finansowania przestępstwa o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 165a KK, lub przestępstwa udaremniania lub utrudniania stwierdzenia przestępnego pochodzenia pieniędzy lub ukrywania ich pochodzenia, o którym mowa w art. 299 KK,
    - e) o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 115 § 20 KK, lub mające na celu popełnienie tego przestępstwa,
    - f) powierzenia wykonywania pracy małoletniemu cudzoziemcowi, o którym mowa w art. 9 ust. 2 ustawy z dnia 15 czerwca 2012 r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej (Dz. U. z 2021 r., poz. 1745),
    - g) przeciwko obrotowi gospodarczemu, o których mowa w art. 296–307 KK, przestępstwo oszustwa, o którym mowa w art. 286 KK, przestępstwo przeciwko wiarygodności dokumentów, o których mowa w art. 270–277d KK, lub przestępstwo skarbowe,
    - h) o którym mowa w art. 9 ust. 1 i 3 lub art. 10 ustawy z dnia 15 czerwca 2012 r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na

- terytorium Rzeczypospolitej Polskiej (Dz. U. z 2021 r., poz. 1745) – lub za odpowiedni czyn zabroniony określony w przepisach prawa obcego;
- 2) jeżeli urzędującego członka jego organu zarządzającego lub nadzorczego, wspólnika spółki w spółce jawnej lub partnerskiej albo komplementariusza w spółce komandytowej lub komandytowo-akcyjnej lub prokurenta prawomocnie skazano za przestępstwo, o którym mowa w pkt 1;
  - 3) wobec którego wydano prawomocny wyrok sądu lub ostateczną decyzję administracyjną o zaleganiu z uiszczeniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne, chyba że Wykonawca odpowiednio przed upływem terminu do składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu albo przed upływem terminu składania ofert dokonał płatności należnych podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne wraz z odsetkami lub grzywnami lub zawarł wiążące porozumienie w sprawie spłaty tych należności;
  - 4) wobec którego orzeczono zakaz ubiegania się o zamówienia publiczne;
  - 5) jeżeli zamawiający może stwierdzić, na podstawie wiarygodnych przesłanek, że Wykonawca zawarł z innymi Wykonawcami porozumienie mające na celu zakłócenie konkurencji, w szczególności, jeżeli należąc do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. z 2021 r., poz. 275 ze zm.), złożyli odrębne oferty, oferty częściowe lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, chyba że wykażą, że przygotowali te oferty lub wnioski niezależnie od siebie;
  - 6) jeżeli, w przypadkach, o których mowa w art. 85 ust. 1 PZP, doszło do zakłócenia konkurencji wynikającego z wcześniejszego zaangażowania tego Wykonawcy lub podmiotu, który należy z Wykonawcą do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. z 2021 r., poz. 275 ze zm.) może być wyeliminowane w inny sposób niż przez wykluczenie Wykonawcy z udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia.
2. Zamawiający nie przewiduje wykluczenia Wykonawcy na podstawie art. 109 ustawy PZP.
  3. Jeżeli Wykonawca polega na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby Zamawiający zbada, czy nie zachodzą wobec tego podmiotu podstawy wykluczenia, które zostały przewidziane względem Wykonawcy.
  4. W przypadku wspólnego ubiegania się Wykonawców o udzielenie zamówienia Zamawiający bada, czy nie zachodzą podstawy wykluczenia wobec każdego z tych Wykonawców.
  5. Wykonawca może zostać wykluczony na każdym etapie postępowania o udzielenie zamówienia.
  6. Wykonawca nie podlega wykluczeniu w okolicznościach określonych w art. 108 ust. 1 pkt 1, 2 i 5 lub art. 109 ust. 1 pkt 2-5 i 7-10 PZP, jeżeli udowodni Zamawiającemu, że spełnił łącznie następujące przesłanki:
    - 1) naprawił lub zobowiązał się do naprawienia szkody wyrządzonej przestępstwem, wykroczeniem lub swoim nieprawidłowym postępowaniem, w tym poprzez zadośćuczynienie pieniężne;
    - 2) wyczerpująco wyjaśnił fakty i okoliczności związane z przestępstwem, wykroczeniem lub swoim nieprawidłowym postępowaniem oraz spowodowanymi przez nie szkodami, aktywnie współpracując odpowiednio z właściwymi organami, w tym organami ścigania, lub Zamawiającym;
    - 3) podjął konkretne środki techniczne, organizacyjne i kadrowe, odpowiednie dla zapobiegania dalszym przestępstwom, wykroczeniom lub nieprawidłowemu postępowaniu, w szczególności:

- a) zerwał wszelkie powiązania z osobami lub podmiotami odpowiedzialnymi za nieprawidłowe postępowanie Wykonawcy,
  - b) zreorganizował personel,
  - c) wdrożył system sprawozdawczości i kontroli,
  - d) utworzył struktury audytu wewnętrznego do monitorowania przestrzegania przepisów, wewnętrznych regulacji lub standardów,
  - e) wprowadził wewnętrzne regulacje dotyczące odpowiedzialności i odszkodowań za nieprzestrzeganie przepisów, wewnętrznych regulacji lub standardów.
7. Zamawiający ocenia, czy podjęte przez Wykonawcę czynności, o których mowa w ust. 6, są wystarczające do wykazania jego rzetelności, uwzględniając wagę i szczególne okoliczności czynu Wykonawcy. Jeżeli podjęte przez Wykonawcę czynności, o których mowa w ust. 6, nie są wystarczające do wykazania jego rzetelności, Zamawiający wyklucza Wykonawcę.
8. **O udzielenie zamówienia mogą się ubiegać Wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu na podstawie art. 7 ust 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz. U. z 2022 r., poz. 835).**
9. **O udzielenie zamówienia mogą się ubiegać Wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 5k rozporządzenia Rady (UE) nr 883/2014 z dnia 31 lipca 2014 r. dotyczącego środków ograniczających w związku z działaniami destabilizującymi sytuację na Ukrainie.**

**ROZDZIAŁ VIII****Informacje o warunkach udziału w postępowaniu;**

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:
  - 1) nie podlegają wykluczeniu;
  - 2) spełniają warunki udziału w postępowaniu określone przez Zamawiającego w ogłoszeniu o zamówieniu i niniejszej SWZ.
2. Zamawiający wymaga wykazania przez Wykonawcę spełnienia warunku określonego w art. 112 ust. 2 PZP dotyczącego:
  - 1) zdolności do występowania w obrocie gospodarczym – **Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie;**
  - 2) uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej – Wykonawca spełni warunek jeżeli wykaże, że posiada aktualną decyzję administracyjną właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej w sprawie zatwierdzania, warunkowego zatwierdzania, przedłużania warunkowego zatwierdzania zakładów, które produkują lub wprowadzają do obrotu żywność pochodzenia nie zwierzęcego lub wprowadzają do obrotu produkty pochodzenia zwierzęcego, nie objęte urzędową kontrolą organów Inspekcji Weterynaryjnej (podstawa prawna żądania dokumentu (t. j. Dz. U. 2020 poz. 2021 ze zm.);
  - 3) sytuacji ekonomicznej lub finansowej – **Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie;**
  - 4) zdolności technicznej lub zawodowej  
Wykonawca spełni warunek jeżeli wykaże, że należycie zrealizował, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również realizuje, w okresie ostatnich 3 lat, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie:
    - co najmniej 1 dostawę, której przedmiotem były dostawy artykułów spożywczych o wartości minimum 1 000 000,00 zł lub dostawy artykułów spożywczych o łącznej wartości 1 000 000,00 zł, zrealizowane w maksymalnie 3 dostawach - **dotyczy części 1 zamówienia,**

- co najmniej 1 dostawę, której przedmiotem były dostawy wody o wartości minimum 100 000,00 zł lub dostawy wody o łącznej wartości 100 000,00 zł, zrealizowane w maksymalnie 3 dostawach - **dotyczy części 2 zamówienia.**

**Poprzez dostawę, Zamawiający rozumie jedną umowę (kontrakt). W przypadku dostaw aktualnie wykonywanych wartość zrealizowanego zamówienia na dzień składania ofert nie powinna być mniejsza niż określona powyżej.**

3. Wykonawca może w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu, w stosownych sytuacjach polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych lub sytuacji finansowej lub ekonomicznej podmiotów udostępniających zasoby, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nimi stosunków prawnych.
4. W odniesieniu do warunków dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia Wykonawcy mogą polegać na zdolnościach podmiotów udostępniających zasoby, jeśli podmioty te wykonują roboty budowlane lub usługi, do realizacji których te zdolności są wymagane.
5. Wykonawca, który polega na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby, **składa wraz z ofertą**, zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji danego zamówienia lub inny podmiotowy środek dowodowy potwierdzający, że Wykonawca, realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów. Zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby ma potwierdzać, że stosunek łączący Wykonawcę z podmiotami udostępniającymi zasoby gwarantuje rzeczywisty dostęp do tych zasobów oraz określa w szczególności:
  - 1) zakres dostępnych Wykonawcy zasobów podmiotu udostępniającego zasoby;
  - 2) sposób i okres udostępnienia Wykonawcy i wykorzystania przez niego zasobów podmiotu udostępniającego te zasoby przy wykonywaniu zamówienia;
  - 3) czy i w jakim zakresie podmiot udostępniający zasoby, na zdolnościach którego Wykonawca polega w odniesieniu do warunków udziału w postępowaniu dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia, zrealizuje roboty budowlane lub usługi, których wskazane zdolności dotyczą.
6. W odniesieniu do warunków dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia **Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia** mogą polegać na zdolnościach tych z Wykonawców, którzy wykonują roboty budowlane lub usługi, do realizacji których te zdolności są wymagane. W takim przypadku Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia **dołączają do oferty oświadczenie**, z którego wynika, które roboty budowlane lub usługi wykonują poszczególni Wykonawcy (art. 117 ust. 4 PZP).

<b>ROZDZIAŁ IX</b>	<b>Wykaz podmiotowych środków dowodowych;</b>
--------------------	---

1. Zamawiający wezwie Wykonawcę, którego oferta została najwyżej oceniona, do złożenia w wyznaczonym terminie, nie krótszym niż 10 dni od dnia wezwania, aktualnych na dzień złożenia następujących podmiotowych środków dowodowych potwierdzających:
  - 1) spełnianie warunków udziału w postępowaniu:
    - a) **aktualnej decyzji administracyjnej** właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej w sprawie zatwierdzenia, warunkowego zatwierdzenia, przedłużania warunkowego zatwierdzenia zakładów, które produkują lub wprowadzają do obrotu żywność pochodzenia nie zwierzęcego lub wprowadzają do obrotu produkty pochodzenia zwierzęcego, nie objęte urzędową kontrolą organów Inspekcji Weterynaryjnej (podstawa prawna żądania dokumentu: ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, Dz. U. z 2020 r., poz. 2021 ze zm.);

- b) **wykazu wykonanych dostaw**, a w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych – również aktualnie wykonywanych, w okresie ostatnich 3 lat, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane lub są wykonywane, z załącznikami potwierdzającymi, czy te dostawy zostały wykonane lub są wykonywane należycie, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty sporządzone przez podmiot, na rzecz którego usługi zostały wykonane, a w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych są wykonywane, a jeżeli Wykonawca z przyczyn niezależnych od niego nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów – oświadczenie Wykonawcy; w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych nadal wykonywanych referencje bądź inne dokumenty potwierdzające ich należyte wykonywanie powinny być wystawione w okresie ostatnich 3 miesięcy; **wzór wykazu stanowi załącznik nr 5 do SWZ;**
- c) brak podstaw wykluczenia:
- a) informacji z Krajowego Rejestru Karnego w zakresie:
- art. 108 ust. 1 pkt 1 i 2 PZP,
  - art. 108 ust. 1 pkt 4 PZP, dotyczącej orzeczenia zakazu ubiegania się o zamówienie publiczne tytułem środka karnego, sporządzonej nie wcześniej niż 6 miesięcy przed jej złożeniem;
- b) oświadczenia Wykonawcy w zakresie art. 108 ust. 1 pkt 5 PZP, o braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. z 2021 r., poz. 275 ze zm.), z innym Wykonawcą, który złożył odrębną ofertę, ofertę częściową lub wniosek o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, albo oświadczenia o przynależności do tej samej grupy kapitałowej wraz z dokumentami lub informacjami potwierdzającymi przygotowanie oferty, oferty częściowej lub wniosku o dopuszczenie do udziału w postępowaniu niezależnie od innego Wykonawcy należącego do tej samej grupy kapitałowej;
- c) oświadczenia Wykonawcy o aktualności informacji zawartych w oświadczeniu, o którym mowa w art. 125 ust. 1 PZP, w zakresie podstaw wykluczenia z postępowania wskazanych przez Zamawiającego, o których mowa w:
- art. 108 ust. 1 pkt 3 PZP,
  - art. 108 ust. 1 pkt 4 PZP, dotyczących orzeczenia zakazu ubiegania się o zamówienie publiczne tytułem środka zapobiegawczego,
  - art. 108 ust. 1 pkt 5 PZP, dotyczących zawarcia z innymi Wykonawcami porozumienia mającego na celu zakłócenie konkurencji,
  - art. 108 ust. 1 pkt 6 PZP,
2. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia podmiotowe środki dowodowe, wymienione w ust. 1 pkt 2 (tj. na potwierdzenie braku podstaw wykluczenia), składa każdy z Wykonawców występujących wspólnie.
3. W przypadku podmiotu, na którego zdolnościach lub sytuacji Wykonawca polega na zasadach art. 118 PZP, Wykonawca składa podmiotowe środki dowodowe, wymienione w ust. 1 pkt 2 (tj. na potwierdzenie braku podstaw wykluczenia), w odniesieniu do każdego z tych podmiotów.
4. Zamawiający nie wezwie Wykonawcy do złożenia podmiotowych środków dowodowych, jeżeli:
- 1) może je uzyskać za pomocą bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych, w szczególności rejestrów publicznych w rozumieniu ustawy z 17.2.2005 r. o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne, o ile Wykonawca wskazał w oświadczeniu, o którym mowa w art. 125 ust. 1 PZP, dane umożliwiające dostęp do tych środków;

- 2) podmiotowym środkiem dowodowym jest oświadczenie, którego treść odpowiada zakresowi oświadczenia, o którym mowa w art. 125 ust. 1 PZP.
5. Wykonawca nie jest zobowiązany do złożenia podmiotowych środków dowodowych, które Zamawiający posiada, jeżeli Wykonawca wskaże te środki oraz potwierdzi ich prawidłowość i aktualność.
6. Jeżeli zachodzą uzasadnione podstawy do uznania, że złożone uprzednio podmiotowe środki dowodowe nie są już aktualne, Zamawiający może w każdym czasie wezwać Wykonawcę lub Wykonawców do złożenia wszystkich lub niektórych podmiotowych środków dowodowych, aktualnych na dzień ich złożenia.
7. Jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza granicami Rzeczypospolitej Polskiej, zamiast:
  - 1) informacji z Krajowego Rejestru Karnego, o której mowa w rozdz. IX ust. 1 pkt 2 lit a) - składa informację z odpowiedniego rejestru, takiego jak rejestr sądowy, albo, w przypadku braku takiego rejestru, inny równoważny dokument wydany przez właściwy organ sądowy lub administracyjny kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, w zakresie, o którym mowa w rozdz. IX ust. 1 pkt 2 lit. a;
8. Dokument, o którym mowa w ust. 7 pkt 1, powinien być wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed jego złożeniem. Dokumenty, o których mowa w ust. 7 pkt 2, powinny być wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed ich złożeniem.
9. Do podmiotów udostępniających zasoby na zasadach art. 118 ustawy PZP, mających siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, postanowienia ust. 7 i 8 stosuje się odpowiednio.
10. W celu potwierdzenia, że osoba działająca w imieniu Wykonawcy jest umocowana do jego reprezentowania, zamawiający może żądać od Wykonawcy odpisu lub informacji z Krajowego Rejestru Sądowego, Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej lub innego właściwego rejestru.
11. Wykonawca nie jest zobowiązany do złożenia dokumentów, o których mowa w ust. 10, jeżeli Zamawiający może je uzyskać za pomocą bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych, o ile Wykonawca wskazał dane umożliwiające dostęp do tych dokumentów.
12. Jeżeli w imieniu Wykonawcy działa osoba, której umocowanie do jego reprezentowania nie wynika z dokumentów, o których mowa w ust. 10, Zamawiający może żądać od Wykonawcy pełnomocnictwa lub innego dokumentu potwierdzającego umocowanie do reprezentowania Wykonawcy.
13. Przepis ust. 12 stosuje się odpowiednio do osoby działającej w imieniu Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia publicznego.
14. Przepisy ust. 10-12 stosuje się odpowiednio do osoby działającej w imieniu podmiotu udostępniającego zasoby na zasadach określonych w art. 118 PZP lub podwykonawcy niebędącego podmiotem udostępniającym zasoby na takich zasadach.
15. W przypadku wskazania przez Wykonawcę dostępności podmiotowych środków dowodowych lub dokumentów, o których mowa w ust. 10, pod określonymi adresami internetowymi ogólnodostępnych i bezpłatnych baz danych, Zamawiający może żądać od Wykonawcy przedstawienia tłumaczenia na język polski pobranych samodzielnie przez Zamawiającego podmiotowych środków dowodowych lub dokumentów.
16. Podmiotowe środki dowodowe oraz inne dokumenty lub oświadczenia należy przekazać Zamawiającemu przy użyciu środków komunikacji elektronicznej dopuszczonych w SWZ, w zakresie i sposób określony w przepisach rozporządzenia wydanego na podstawie art. 70 PZP. Podmiotowe środki dowodowe sporządzone w języku obcym muszą być złożone wraz z tłumaczeniem na język polski.



<b>ROZDZIAŁ X</b>	<b>Forma i postać składanych oświadczeń i dokumentów oraz oferty;</b>
-------------------	---

1. Podmiotowe środki dowodowe oraz inne dokumenty lub oświadczenia, o których mowa w rozporządzeniu Ministra Rozwoju z dnia 30 grudnia 2020 r. w sprawie podmiotowych środków dowodowych oraz innych dokumentów lub oświadczeń, jakich może żądać zamawiający od Wykonawcy (Dz. U. z 2020 r., poz. 2415), składa się w formie elektronicznej lub w formie dokumentowej, w zakresie i w sposób określony w przepisach wykonawczych wydanych na podstawie art. 70 PZP, tj. rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2020 r. w sprawie sposobu sporządzania i przekazywania informacji oraz wymagań technicznych dla dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursie (Dz. U. z 2020 r., poz. 2452) - dalej jako „**rozporządzenie**”.
2. Oferty, oświadczenia, o których mowa w art. 125 ust. 1 PZP, podmiotowe środki dowodowe, w tym oświadczenie, o którym mowa w art. 117 ust. 4 PZP, oraz zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby, o którym mowa w art. 118 ust. 3 PZP, zwane dalej „**zobowiązaniem podmiotu udostępniającego zasoby**”, przedmiotowe środki dowodowe, pełnomocnictwo, sporządza się w postaci elektronicznej, w formatach danych określonych w przepisach wydanych na podstawie art. 18 ustawy z dnia 17 lutego 2005 r. o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne (Dz. U. z 2020 r., poz. 346 ze zm.), z zastrzeżeniem formatów, o których mowa w art. 66 ust. 1 PZP, z uwzględnieniem rodzaju przekazywanych danych.
3. Informacje, oświadczenia lub dokumenty, inne niż określone w § 2 ust. 1 rozporządzenia, przekazywane w postępowaniu, sporządza się w postaci elektronicznej, w formatach danych określonych w przepisach wydanych na podstawie art. 18 ustawy z dnia 17 lutego 2005 r. o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne (Dz. U. z 2020 r., poz. 346 ze zm.) lub jako tekst wpisany bezpośrednio do wiadomości przekazywanej przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, o których mowa w § 3 ust. 1 rozporządzenia.
4. W przypadku gdy dokumenty elektroniczne w postępowaniu, przekazywane przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, zawierają informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz. U. z 2022 r., poz. 1233 ze zm.), Wykonawca, w celu utrzymania w poufności tych informacji, przekazuje je w wydzielonym i odpowiednio oznaczonym pliku.
5. Podmiotowe środki dowodowe, przedmiotowe środki dowodowe oraz inne dokumenty lub oświadczenia, sporządzone w języku obcym przekazuje się wraz z tłumaczeniem na język polski. Tłumaczenie nie jest wymagane, jeżeli Zamawiający wyraził zgodę w przypadkach, o których mowa w art. 20 ust. 3 PZP.
6. W przypadku, gdy podmiotowe środki dowodowe, przedmiotowe środki dowodowe, inne dokumenty, lub dokumenty potwierdzające umocowanie do reprezentowania odpowiednio Wykonawcy, Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia publicznego, podmiotu udostępniającego zasoby na zasadach określonych w art. 118 PZP lub podwykonawcy niebędącego podmiotem udostępniającym zasoby na takich zasadach, zwane dalej „**dokumentami potwierdzającymi umocowanie do reprezentowania**”, zostały wystawione przez upoważnione podmioty inne niż Wykonawca, Wykonawca wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia, podmiot udostępniający zasoby lub podwykonawca, zwane dalej „**upoważnionymi podmiotami**”, jako dokument elektroniczny, przekazuje się ten dokument.
7. W przypadku, gdy podmiotowe środki dowodowe, przedmiotowe środki dowodowe, inne dokumenty, lub dokumenty potwierdzające umocowanie do reprezentowania, zostały wystawione przez upoważnione podmioty jako dokument w postaci papierowej, przekazuje się cyfrowe

- odwzorowanie tego dokumentu opatrzone kwalifikowanym podpisem elektronicznym, poświadczające zgodność cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej.
8. Zgodnie z § 6 ust. 3 rozporządzenia poświadczenia zgodności cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej, o którym mowa w § 6 ust. 2 rozporządzenia, dokonuje w przypadku:
    - 1) podmiotowych środków dowodowych oraz dokumentów potwierdzających umocowanie do reprezentowania – odpowiednio Wykonawca, Wykonawca wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia, podmiot udostępniający zasoby lub podwykonawca, w zakresie podmiotowych środków dowodowych lub dokumentów potwierdzających umocowanie do reprezentowania, które każdego z nich dotyczą;
    - 2) przedmiotowych środków dowodowych – odpowiednio Wykonawca lub Wykonawca wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia;
    - 3) innych dokumentów, w tym dokumentów, o których mowa w art. 94 ust. 2 PZP – odpowiednio Wykonawca lub Wykonawca wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia, w zakresie dokumentów, które każdego z nich dotyczą.
  9. Poświadczenia zgodności cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej, o którym mowa w § 6 ust. 2 rozporządzenia, może dokonać również notariusz.
  10. Przez cyfrowe odwzorowanie, o którym mowa w rozporządzeniu, należy rozumieć dokument elektroniczny będący kopią elektroniczną treści zapisanej w postaci papierowej, umożliwiający zapoznanie się z tą treścią i jej zrozumienie, bez konieczności bezpośredniego dostępu do oryginału.
  11. Podmiotowe środki dowodowe, w tym oświadczenie, o którym mowa w art. 117 ust. 4 ustawy, oraz zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby, przedmiotowe środki dowodowe, niewystawione przez upoważnione podmioty, oraz pełnomocnictwo przekazuje się w postaci elektronicznej i opatruje się kwalifikowanym podpisem elektronicznym.
  12. W przypadku, gdy podmiotowe środki dowodowe, w tym oświadczenie, o którym mowa w art. 117 ust. 4 ustawy, oraz zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby, przedmiotowe środki dowodowe, niewystawione przez upoważnione podmioty lub pełnomocnictwo, zostały sporządzone jako dokument w postaci papierowej i opatrzone własnoręcznym podpisem, przekazuje się cyfrowe odwzorowanie tego dokumentu opatrzone kwalifikowanym podpisem elektronicznym, poświadczającym zgodność cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej.
  13. Zgodnie z § 7 ust. 3 rozporządzenia poświadczenia zgodności cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej, o którym mowa w ust. 2, dokonuje w przypadku:
    - 1) podmiotowych środków dowodowych – odpowiednio Wykonawca, Wykonawca wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia, podmiot udostępniający zasoby lub podwykonawca, w zakresie podmiotowych środków dowodowych, które każdego z nich dotyczą;
    - 2) przedmiotowego środka dowodowego, oświadczenia, o którym mowa w art. 117 ust. 4 PZP, lub zobowiązania podmiotu udostępniającego zasoby – odpowiednio Wykonawca lub Wykonawca wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia;
    - 3) pełnomocnictwa – mocodawca.
  14. Poświadczenia zgodności cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej, o którym mowa w § 7 ust. 2 rozporządzenia, może dokonać również notariusz.
  15. W przypadku przekazywania w postępowaniu dokumentu elektronicznego w formacie poddającym dane kompresji, opatrzenie pliku zawierającego skompresowane dokumenty kwalifikowanym podpisem elektronicznym, jest równoznaczne z opatrzeniem wszystkich dokumentów zawartych w tym pliku kwalifikowanym podpisem elektronicznym.

16. W przypadku, gdy podmiotowe środki dowodowe, przedmiotowe środki dowodowe lub inne dokumenty, dokumenty potwierdzające umocowanie do reprezentowania, zostały wystawione przez upoważnione podmioty jako dokument elektroniczny, przekazuje się uwierzytelniony wydruk wizualizacji treści tego dokumentu.
17. Uwierzytelniony wydruk, o którym mowa w § 9 ust. 5 rozporządzenia, zawiera w szczególności identyfikator dokumentu lub datę wydruku, a także własnoręczny podpis odpowiednio Wykonawcy, Wykonawcy wspólnie ubiegającego się o udzielenie zamówienia, podmiotu udostępniającego zasoby lub podwykonawcy, potwierdzający zgodność wydruku z treścią dokumentu elektronicznego.
18. Zamawiający może żądać przedstawienia oryginału lub notarialnie poświadczonej kopii, wyłącznie wtedy, gdy złożona kopia jest nieczytelna lub budzi wątpliwości co do jej prawdziwości.
19. Zgodnie z § 10 rozporządzenia dokumenty elektroniczne w postępowaniu muszą spełniać łącznie następujące wymagania:
  - 1) muszą być utrwalone w sposób umożliwiający ich wielokrotne odczytanie, zapisanie i powielenie, a także przekazanie przy użyciu środków komunikacji elektronicznej lub na informatycznym nośniku danych;
  - 2) muszą umożliwiać prezentację treści w postaci elektronicznej, w szczególności przez wyświetlenie tej treści na monitorze ekranowym;
  - 3) muszą umożliwiać prezentację treści w postaci papierowej, w szczególności za pomocą wydruku;
  - 4) muszą zawierać dane w układzie niepozostawiającym wątpliwości co do treści i kontekstu zapisanych informacji.

<b>ROZDZIAŁ XI</b>	<b>Informacja o środkach komunikacji elektronicznej, przy użyciu których Zamawiający będzie komunikował się z Wykonawcami, oraz informacje o wymaganiach technicznych i organizacyjnych sporządzania, wysyłania i odbierania korespondencji elektronicznej;</b>
--------------------	---

1. Komunikacja pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcami odbywa się elektronicznie za pośrednictwem platformy zakupowej dostępnej pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/pn/awl/proceedings> i formularza „*Wyślij wiadomość*” dostępnego na stronie wskazanej powyżej, dotyczącej przedmiotowego postępowania. W sytuacjach awaryjnych, np. w przypadku braku działania platformy zakupowej, Zamawiający może również komunikować się z Wykonawcami za pomocą poczty elektronicznej.
2. Zamawiający będzie przekazywał Wykonawcom informacje w formie elektronicznej za pośrednictwem platformy zakupowej. Informacje dotyczące w szczególności odpowiedzi na pytania, zmiany specyfikacji, zmiany terminu składania i otwarcia ofert Zamawiający będzie zamieszczał na platformie zakupowej w sekcji „Komunikaty”. Korespondencja, której zgodnie z obowiązującymi przepisami adresatem jest konkretny Wykonawca, będzie przekazywana w formie elektronicznej za pośrednictwem platformy zakupowej do konkretnego Wykonawcy.
3. Wykonawca ma obowiązek sprawdzania komunikatów i wiadomości bezpośrednio na platformie zakupowej przesłanych przez Zamawiającego, gdyż system powiadomień może ulec awarii lub powiadomienie może trafić do folderu SPAM.
4. Złożenie oferty możliwe jest przez Wykonawców, którzy posiadają konto na Platformie zakupowej oraz przez Wykonawców nie posiadających konta na Platformie zakupowej. W celu założenia konta na Platformie zakupowej należy wybrać zakładkę „Zaloguj się”. W kolejnym kroku należy wybrać „Założ konto”, a następnie wypełnić formularze i postępować zgodnie z poleceniami wyświetlającymi się na ekranie monitora. W przypadku Wykonawców

- niezalogowanych w celu złożenia oferty niezbędne jest podanie adresu e-mail, na który wysłane będzie potwierdzenie złożenia oferty, NIP oraz nazwy firmy i nieobowiązkowo numeru telefonu.
5. Złożenie oferty oraz dokumentów i oświadczeń na platformie zakupowej w trakcie toczącego się postępowania wymaga od Wykonawcy posiadania kwalifikowanego podpisu elektronicznego wystawionego przez dostawcę kwalifikowanej usługi zaufania, będącego podmiotem świadczącym usługi certyfikacyjne – podpis elektroniczny spełniający wymogi bezpieczeństwa określone w ustawie z dnia 5 września 2016 r. o usługach zaufania oraz certyfikacji elektronicznej (Dz. U. z 2021 r., poz. 1797).
  6. Wykonawca składa ofertę, która w przypadku prawidłowego złożenia zostaje automatycznie zaszyfrowana przez system. Nie jest możliwe zapoznanie się z treścią oferty przed upływem terminu otwarcia ofert.
  7. Zamawiający, zgodnie z § 11 ust. 3 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2020 r. w sprawie sposobu sporządzania i przekazywania informacji oraz wymagań technicznych dla dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursie (Dz.U. z 2020 r., poz. 2452) określa niezbędne wymagania sprzętowo - aplikacyjne umożliwiające pracę na platformie zakupowej, tj.:
    - 1) stały dostęp do sieci Internet o gwarantowanej przepustowości nie mniejszej niż 512 kb/s,
    - 2) komputer klasy PC lub MAC o następującej konfiguracji: pamięć min. 2 GB Ram, procesor Intel IV 2 GHZ lub jego nowsza wersja, jeden z systemów operacyjnych - MS Windows 7, Mac Os x 10 4, Linux, lub ich nowsze wersje,
    - 3) zainstalowana dowolna przeglądarka internetowa, w przypadku Internet Explorer minimalnie wersja 10 0.,
    - 4) włączona obsługa JavaScript,
    - 5) zainstalowany program Adobe Acrobat Reader lub inny obsługujący format plików .pdf,
    - 6) platforma zakupowa działa według standardu przyjętego w komunikacji sieciowej - kodowanie UTF8,
    - 7) oznaczenie czasu odbioru danych przez platformę zakupową stanowi datę oraz dokładny czas (hh:mm:ss) generowany wg czasu lokalnego serwera synchronizowanego z zegarem Głównego Urzędu Miar.
  8. Zamawiający dopuszcza następujące formaty przesyłanych danych - image/bmp, image/x-windows-bmp, application/msword, application/drafting, image/gif, application/x-compressed, application/x-gzip, multipart/x-gzip, image/jpeg, image/pjpeg, application/x-latex, application/pdf, image/pict, image/png, application/mspowerpoint, application/postscript, application/rtf, application/x-rtf, text/richtext, image/tiff, image/x-tiff, application/mswrite, application/excel, application/x-excel, application/vnd.ms-excel, application/x-msexcel, application/vnd.ms-excel, text/xml, application/x-zip-compressed, application/zip, application/vnd.ms-office, image/x-ms-bmp, video/x-msvideo, audio/x-ms-wma, application/vnd.oasis.opendocument.spreadsheet, application/acad, application/x-acad, application/autocad\_dwg, image/x-dwg, application/dwg, application/x-dwg, application/x-autocad, image/vnd.dwg, drawing/dwg.
  9. Wykonawca, przystępując do niniejszego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego:
    - 1) akceptuje warunki korzystania z platformy zakupowej określonej w regulaminie zamieszczonym na stronie internetowej pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/pn/aw1> w zakładce „Regulamin” oraz uznaje go za wiążący,
    - 2) zapoznał i stosuje się do instrukcji składania ofert/wniosek.
  10. Zamawiający informuje, że instrukcje korzystania z platformy zakupowej dotyczące w szczególności logowania, składania wniosków o wyjaśnienie treści SWZ, składania ofert oraz innych czynności podejmowanych w niniejszym postępowaniu przy użyciu platformazakupowa.pl

znajdują się w zakładce „Instrukcje dla Wykonawców” na stronie internetowej pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/strona/45-instrukcje>.

11. Zamawiający nie przewiduje sposobu komunikowania się z Wykonawcami w inny sposób niż przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, wskazanych w SWZ.
12. Korzystanie z platformy zakupowej przez Wykonawcę jest bezpłatne.
13. Zamawiający rekomenduje wykorzystanie formatów: .pdf .doc .xls .jpg (.jpeg) **ze szczególnym wskazaniem na .pdf.**
14. W celu ewentualnej kompresji danych Zamawiający rekomenduje wykorzystanie jednego z formatów:
  - 1) .zip
  - 2) .7Z
15. Wśród formatów powszechnych a **NIEWYSTĘPUJĄCYCH** w rozporządzeniu występują: .rar, .gif, .bmp, .numbers, .pages. **Dokumenty złożone w takich plikach zostaną uznane za złożone nieskutecznie.**
16. Ze względu na niskie ryzyko naruszenia integralności pliku oraz łatwiejszą weryfikację podpisu, Zamawiający zaleca, w miarę możliwości, przekonwertowanie plików składających się na ofertę na format .pdf i opatrzenie ich podpisem kwalifikowanym PAdES.
17. Pliki w innych formatach niż PDF zaleca się opatrzyć zewnętrznym podpisem XAdES. Wykonawca powinien pamiętać, aby plik z podpisem przekazywać łącznie z dokumentem podpisywanym.
18. Zamawiający zaleca, aby Wykonawca z odpowiednim wyprzedzeniem przetestował możliwość prawidłowego wykorzystania wybranej metody podpisania plików oferty.
19. Osobą składającą ofertę powinna być osoba kontaktowa podawana w dokumentacji.
20. Ofertę należy przygotować z należytą starannością dla podmiotu ubiegającego się o udzielenie zamówienia publicznego i zachowaniem odpowiedniego odstępu czasu do zakończenia przyjmowania ofert/wniosków. Sugerujemy złożenie oferty na 24 godziny przed terminem składania ofert/wniosków.
21. Podczas podpisywania plików zaleca się stosowanie algorytmu skrótu SHA2 zamiast SHA1.
22. Jeśli Wykonawca pakuje dokumenty, np. w plik ZIP, zalecamy wcześniejsze podpisanie każdego ze skompresowanych plików.
23. Zamawiający rekomenduje wykorzystanie podpisu z kwalifikowanym znacznikiem czasu.
24. Zamawiający zaleca, aby nie wprowadzać jakichkolwiek zmian w plikach po podpisaniu ich podpisem kwalifikowanym. Może to skutkować naruszeniem integralności plików, co równoważne będzie z koniecznością odrzucenia oferty w postępowaniu.

<b>ROZDZIAŁ XII</b>	<b>Informacja o sposobie komunikowania się Zamawiającego z Wykonawcami w inny sposób niż przy użyciu środków komunikacji elektronicznej w przypadku zaistnienia jednej z sytuacji określonych w art. 65 ust. 1, art. 66 i art. 69 PZP;</b>
---------------------	--

Zamawiający nie przewiduje innego sposobu komunikowania się z Wykonawcami, niż określony w rozdziale XI.

<b>ROZDZIAŁ XIII</b>	<b>Osoby uprawnione do komunikowania się z Wykonawcami;</b>
----------------------	---

1. Osobą uprawnioną do kontaktowania się z Wykonawcami jest: p. Joanna CHODZIŃSKA-STRĄCZAK, tel.: 261 658 062, e-mail: kontakt poprzez platformę zakupową.

2. Zgodnie z art. 20 ust. 1 PZP postępowanie o udzielenie zamówienia, z zastrzeżeniem wyjątków przewidzianych w PZP, prowadzi się pisemnie.
3. Komunikacja, w tym składanie ofert, wymiana informacji oraz przekazywanie dokumentów lub oświadczeń między zamawiającym a Wykonawcą, z uwzględnieniem wyjątków określonych w PZP, odbywa się przy użyciu środków komunikacji elektronicznej.
4. Komunikacja ustna dopuszczalna jest w odniesieniu do informacji, które nie są istotne, w szczególności nie dotyczą ogłoszenia o zamówieniu lub SWZ, a także ofert.

**ROZDZIAŁ XIV****Termin związania ofertą;**

1. Wykonawca jest związany ofertą 90 dni od upływu terminu składania ofert, tj. do dnia **05.02.2023 r.**, przy czym pierwszym dniem związania ofertą jest dzień, w którym upływa termin składania ofert.
2. W przypadku gdy wybór najkorzystniejszej oferty nie nastąpi przed upływem terminu związania ofertą określonego w SWZ, Zamawiający przed upływem terminu związania ofertą zwraca się jednokrotnie do Wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o wskazywany przez niego okres, nie dłuższy niż 60 dni.
3. Przedłużenie terminu związania ofertą, o którym mowa w ust. 2, wymaga złożenia przez Wykonawcę pisemnego oświadczenia o wyrażeniu zgody na przedłużenie terminu związania ofertą.

**ROZDZIAŁ XV****Opis sposobu przygotowania oferty;**

1. Oferta musi być sporządzona w języku polskim, w postaci elektronicznej opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym, w ogólnie dostępnych formatach danych, w szczególności w formatach: .txt, .rtf, .pdf, .doc, .docx, .odt. Do przygotowania oferty zaleca się skorzystanie z Formularza oferty, stanowiącego załącznik nr A do SWZ. W przypadku, gdy Wykonawca nie korzysta z przygotowanego przez Zamawiającego wzoru formularza oferty, oferta powinna zawierać wszystkie informacje wymagane we wzorze.
2. Wykonawca dołącza do oferty oświadczenie, o którym mowa w art. 125 ust. 1 PZP, na formularzu JEDZ w zakresie wskazanym przez Zamawiającego. Oświadczenie stanowi dowód potwierdzający brak podstaw wykluczenia, spełnianie warunków udziału w postępowaniu na dzień składania ofert, tymczasowo zastępujący wymagane przez Zamawiającego podmiotowe środki dowodowe. W części IV JEDZ – Kryteria kwalifikacji Wykonawca może ograniczyć się do wypełnienia sekcji **α** formularza i nie musi wypełniać pozostałych sekcji (A-D) w części IV. **Wzór oświadczenia stanowi załącznik nr 1 do SWZ.**
3. W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez Wykonawców oświadczenie, o którym mowa w ust. 2, składa każdy z Wykonawców. Oświadczenia te potwierdzają brak podstaw wykluczenia oraz spełnianie warunków udziału w postępowaniu w zakresie, w jakim każdy z Wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu.
4. W przypadku polegania przez Wykonawcę na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby, Wykonawca przedstawia, wraz z oświadczeniem, o którym mowa w ust. 2, także oświadczenie podmiotu udostępniającego zasoby, potwierdzające brak podstaw wykluczenia tego podmiotu oraz odpowiednio spełnianie warunków udziału w postępowaniu w zakresie, w jakim Wykonawca powołuje się na jego zasoby.
5. Oświadczenia, o których mowa w ust. 2–4, składa się wraz z ofertą, pod rygorem nieważności, w formie elektronicznej (tj. w postaci elektronicznej opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym).

6. Oferta wraz z załącznikami powinna być podpisana przez osobę upoważnioną/osoby upoważnione do reprezentowania Wykonawcy.
7. Jeżeli w imieniu Wykonawcy działa osoba, której umocowanie do jego reprezentowania nie wynika z dokumentów rejestrowych (KRS, CEiDG lub innego właściwego rejestru), Wykonawca dołącza do oferty pełnomocnictwo.
8. W przypadku Wykonawców ubiegających się wspólnie o udzielenie zamówienia do oferty należy załączyć pełnomocnictwo dla pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo do reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.
9. **Zawartość oferty – oferta musi zawierać następujące oświadczenia i dokumenty:**
  - 1) wypełniony formularz ofertowy z zestawieniem asortymentowo-wartościowym, sporządzony z wykorzystaniem wzoru stanowiącego **załącznik A** do SWZ;
  - 2) oświadczenia JEDZ, o których mowa w ust. 2-4;
  - 3) oświadczenia z art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego oraz art. 5k rozporządzenia UE nr 833/2014 z dnia 31 lipca 2014 r. dotyczącego środków ograniczających w związku z działaniami Rosji destabilizującymi sytuację na Ukrainie;
  - 4) *jeżeli dotyczy* pełnomocnictwo osoby lub osób podpisujących ofertę, jeżeli nie wynika to bezpośrednio z dokumentu stwierdzającego status prawny Wykonawcy (odpisu z właściwego rejestru);
  - 5) *jeżeli dotyczy* pełnomocnictwo do reprezentowania Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie zgodnie z ustawą PZP;
  - 6) *jeżeli dotyczy* przedmiotowe środki dowodowe;
  - 7) *jeżeli dotyczy* zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby, o którym mowa w art. 118 ust. 3 ustawy PZP;
  - 8) *jeżeli dotyczy* oświadczenie Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia w zakresie określonym w art. 117 ust. 4 ustawy PZP.

**ROZDZIAŁ XVI****Sposób oraz termin składania ofert;**

1. Wykonawca składa ofertę wraz z załącznikami za pośrednictwem platformy zakupowej dostępnej pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/pn/awl/proceedings>.
2. Po wypełnieniu formularza składania oferty lub wniosku i dołączenia wszystkich wymaganych załączników należy kliknąć przycisk „Przejdź do podsumowania”.
3. Za datę złożenia oferty przyjmuje się datę jej przekazania w systemie (platformie) w drugim kroku składania oferty poprzez kliknięcie przycisku „Złóż ofertę” i wyświetlenie się komunikatu, że oferta została zaszyfrowana i złożona.
4. Celem prawidłowego złożenia oferty Zamawiający zaleca postępowanie zgodne z instrukcją składania oferty dla Wykonawcy, zamieszczoną na stronie internetowej, o której mowa w rozdziale XI ust. 10 SWZ, dotyczącą przedmiotowego postępowania.
5. Wykonawcy ponoszą wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty, w tym koszty poniesione z tytułu nabycia kwalifikowanego podpisu elektronicznego.
6. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za złożenie oferty w sposób niezgodny z instrukcją korzystania z platformy zakupowej, w szczególności za sytuację, gdy Zamawiający zapozna się z treścią oferty przed upływem terminu składania ofert (np. złożenie oferty w zakładce „Wyślij wiadomość do Zamawiającego”). Taka oferta zostanie uznana przez Zamawiającego za ofertę



- handlową i nie będzie brana pod uwagę w przedmiotowym postępowaniu, ponieważ nie został spełniony obowiązek narzucony w art. 221 ustawy PZP.
7. Treść oferty musi odpowiadać treści SWZ.
  8. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę. Złożenie większej liczby ofert lub ofertę wariantową spowoduje odrzucenie wszystkich złożonych ofert.
  9. Umieszczenie informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa wraz z ofertą, a nie w miejscu przewidzianym na platformie zakupowej, oznaczać będzie, że wszystkie informacje są jawne bez zastrzeżeń.
  10. Termin składania ofert upływa w dniu **08.11.2022 r., o godz. 11:00**. Decyduje data oraz dokładny czas (hh:mm:ss) generowany wg czasu lokalnego serwera synchronizowanego zegarem Głównego Urzędu Miar.
  11. Oferta złożona po terminie zostanie odrzucona na podstawie art. 226 ust. 1 pkt 1 PZP.
  12. Wykonawca za pośrednictwem [platformazakupowa.pl](https://platformazakupowa.pl) może przed upływem terminu do składania ofert zmienić lub wycofać ofertę. Sposób dokonywania zmiany lub wycofania oferty zamieszczono w instrukcji zamieszczonej na stronie internetowej pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/strona/45-instrukcje>
  13. Po upływie terminu składania ofert Wykonawca nie może skutecznie dokonać zmiany ani wycofać złożonej oferty.
  14. Maksymalny rozmiar jednego pliku przesyłanego za pośrednictwem dedykowanych formularzy do: złożenia, zmiany, wycofania oferty wynosi 150 MB natomiast przy komunikacji wielkość pliku to maksymalnie 500 MB.

**ROZDZIAŁ XVII****Termin otwarcia ofert;**

1. Otwarcie ofert nastąpi niezwłocznie po upływie terminu składania ofert, tj. w **dniu 08.11.2022 r. godz. 11:30**. Otwarcie ofert dokonywane jest przez odszyfrowanie i otwarcie ofert.
2. Zamawiający, najpóźniej przed otwarciem ofert, udostępni na stronie internetowej prowadzonego postępowania informację o kwocie, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
3. Jeżeli otwarcie ofert następuje przy użyciu systemu teleinformatycznego, w przypadku awarii tego systemu, która powoduje brak możliwości otwarcia ofert w terminie określonym przez zamawiającego, otwarcie ofert nastąpi niezwłocznie po usunięciu awarii. Zamawiający poinformuje o zmianie terminu otwarcia ofert na stronie internetowej prowadzonego postępowania.
4. Otwarcie ofert jest niejawne. Zgodnie z postanowieniami PZP, Zamawiający nie ma obowiązku przeprowadzania jawnej sesji otwarcia ofert z udziałem Wykonawców lub transmitowania sesji otwarcia za pośrednictwem elektronicznych narzędzi do przekazu wideo on-line.
5. Niezwłocznie po otwarciu ofert Zamawiający udostępni na stronie internetowej prowadzonego postępowania informacje o:
  - 1) nazwach albo imionach i nazwiskach oraz siedzibach lub miejscach prowadzonej działalności gospodarczej albo miejscach zamieszkania Wykonawców, których oferty zostały otwarte;
  - 2) cenach lub kosztach zawartych w ofertach.
6. Informacja zostanie opublikowana na stronie postępowania na platformie zakupowej w sekcji „Komunikaty”.

**ROZDZIAŁ XVIII****Sposób obliczenia ceny;**

1. Cena oferty musi uwzględniać wszystkie zobowiązania wynikające z umowy, tj. wszystkie koszty i składniki związane z wykonaniem zamówienia oraz warunkami SWZ i uwzględniać cały zakres



- przedmiotu zamówienia (w tym podatki i narzuty). Cena oferty, musi być podana w PLN cyfrowo i słownie, z wyodrębnieniem należnego podatku VAT – jeżeli występuje. Nieuwzględnienie w złożonej ofercie chociażby jednej pozycji zestawienia asortymentowo – wartościowego spowoduje odrzucenie oferty jako niezgodnej z SWZ.
2. Cena oferty musi uwzględniać obowiązującą stawkę podatku VAT zgodnie z ustawą z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (Dz. U. z 2022, poz. 931 t.j.) – **w obliczeniu ceny nie obowiązuje tarcza antyinflacyjna.**
  3. Cenę należy określić z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku na każdym etapie jej wyliczenia. Kwoty wykazane w ofercie zaokrągla się do pełnych groszy, przy czym końcówki poniżej 0,5 grosza pomija się, a końcówki 0,5 grosza i wyższe zaokrągla się do 1 grosza.
  4. Cena ustalona przez Wykonawcę zostanie ustalona na okres ważności umowy i nie będzie podlegała zmianom, za wyjątkiem sytuacji przewidzianych w istotnych postanowieniach treści umowy oraz postanowieniami ustawy PZP.
  5. Sposób obliczenia ceny został określony w formularzu ofertowym – ***Załączniku - zestawienie asortymentowo – wartościowe***. W celu ułatwienia Wykonawcy dokonania obliczeń, w edytowalnej wersji zestawienia asortymentowo – wartościowego (zapisanego jako *Arkusze programu Microsoft Office Excel 97-2003*), Zamawiający **sformatował komórki oraz wprowadził formuły matematyczne**.
  6. Cenę za wykonanie przedmiotu zamówienia – zadań należy wyliczyć w „Zestawieniu asortymentowo - wartościowym” (zarówno zamówienie podstawowe, jak i zamówienie opcjonalne) i tak obliczoną cenę przenieść do „Formularza ofertowego” stanowiących załączniki do niniejszej SWZ.
  7. Jeżeli cena nie zostanie obliczona w powyższy sposób, Zamawiający przyjmie, że prawidłowo podano cenę jednostkową netto i poprawi pozostałe wartości cenowe zgodnie ze sposobem obliczenia ceny.
  8. Zamawiający zastrzega, aby żadna cena z pozycji zestawienia asortymentowo – wartościowego nie została określona wartością 0,00 zł. Brak wyceny asortymentu lub wartość 0,00 zł skutkować będzie odrzuceniem oferty.
  9. Cena oferty brutto będzie stanowiła maksymalną wartość umowy.
  10. Wykonawca może podać tylko jedną cenę za wykonanie przedmiotu zamówienia (tj. jedną cenę zarówno za zamówienie podstawowe, jak i zamówienie opcjonalne w odniesieniu do każdej pozycji asortymentowej). Oferty z cenami wariantowymi zostaną odrzucone.

<b>ROZDZIAŁ XIX</b>	<b>Opis kryteriów oceny ofert wraz z podaniem wag tych kryteriów oceny ofert;</b>
---------------------	---

1. Oferty zostaną poddane ocenie w oparciu o następujące kryteria i ich znaczenie:

l.p.	Kryterium	Znaczenie procentowe kryterium;	Maksymalna ilość punktów jakie może otrzymać oferta za dane kryterium;
1)	Cena brutto (C)	100%	100 punktów

Zasady oceny kryterium „Cena brutto” (C) 100% – będzie rozpatrywane na podstawie ceny brutto zamówienia podstawowego, podanej przez Wykonawcę na formularzu oferty.

W przypadku kryterium „Cena brutto” oferta otrzyma zaokrągloną do dwóch miejsc po przecinku liczbę punktów, wynikającą z działania:

$$P_i(C) = \frac{C_{\min}}{C_i} \cdot \text{Max}(C);$$

gdzie:

P <sub>i</sub> (C)	liczba punktów, jakie otrzyma oferta „i” za kryterium „Cena brutto”;
C <sub>min</sub>	najniższa cena spośród wszystkich nieodrzuconych ofert;
C <sub>i</sub>	cena oferty „i”;
Max(C)	maksymalna liczba punktów, jakie może otrzymać oferta za kryterium „Cena brutto”;

- Zamawiający za najkorzystniejszą uzna ofertę, która uzyska największą liczbę punktów.
- Jeżeli nie będzie możliwe dokonanie wyboru oferty w sposób, o którym mowa w ust. 2, Zamawiający wezwie Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych zawierających nową cenę lub koszt.

<b>ROZDZIAŁ XX</b>	<b>Informacje o formalnościach, jakie muszą zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego;</b>
--------------------	---

- Zamawiający zawrze umowę w sprawie zamówienia publicznego w terminie nie krótszym niż 10 dni od dnia przesłania zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty przy użyciu środków komunikacji elektronicznej (poprzez platformę zakupową), z zastrzeżeniem wyjątków określonych w PZP.
- Zawiadomienie Wykonawcy o wyborze jego oferty będzie jednocześnie zaproszeniem do zawarcia umowy.
- Przed podpisaniem umowy wybrany Wykonawca przekaze zamawiającemu informacje niezbędne do wpisania do treści umowy (np. imiona i nazwiska upoważnionych osób, które będą reprezentować Wykonawcę przy podpisaniu umowy).
- Jeżeli zostanie wybrana oferta Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, Zamawiający może żądać przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego kopii umowy regulującej współpracę tych Wykonawców zawierająca co najmniej następujące elementy:
  - określenie celu gospodarczego,
  - oznaczenie czasu trwania konsorcjum obejmującego okres realizacji przedmiotu zamówienia, gwarancji i rękojmi,
  - wykluczenie możliwości wypowiedzenia umowy konsorcjum przez któregokolwiek z jego członków do czasu wykonania zamówienia oraz upływu czasu gwarancji i rękojmi.
- W przypadku, gdy Wykonawca, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, uchyla się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego lub nie wnosi wymaganego zabezpieczenia należytego wykonania umowy, Zamawiający może dokonać ponownego badania i oceny ofert spośród ofert pozostałych w postępowaniu Wykonawców oraz wybrać najkorzystniejszą ofertę albo unieważnić postępowanie.
- W przypadku pracowników Wykonawcy cudzoziemców ich wstęp na teren AWL – niezależnie od okresu – możliwy będzie po otrzymaniu przez AWL pozytywnej odpowiedzi na stosowne zapytanie do uprawnionego organu, które rozpatrywane jest w terminie 21 dni od jego wysłania po uprzednim otrzymaniu przez Zamawiającego od Wykonawcy wniosków z danymi ww. osób takimi, jak: imię, nazwisko, data i miejsce urodzenia, nr dokumentu tożsamości i jego kserokopia, obywatelstwo, a w przypadku obywateli spoza Unii Europejskiej dodatkowo nr ważnej karty pobytu lub wizy wraz z ich kserokopią.

Podstawa: decyzja Nr Z-4/MON Ministra Obrony Narodowej z dnia 19 listopada 2012 r. w sprawie organizacji systemu przepustkowego w resorcie obrony narodowej (dokument niejawnym) i decyzja nr 107/MON z dnia 18 sierpnia 2021 r. w sprawie organizowania współpracy międzynarodowej w resorcie obrony narodowej (Dz. Urz. MON, poz. 177).

7. Wykonawca jest zobowiązany przez cały okres obowiązywania umowy posiadać polisę ubezpieczeniową od odpowiedzialności cywilnej (delikt + kontrakt + produkt) z rozszerzonym zakresem ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej ubezpieczonego za szkody osobowe lub rzeczowe wyrządzone przez produkty dostarczone przez Wykonawcę; suma ubezpieczenia **1 200 000,00 zł dla części I zamówienia i 130 000,00 zł dla części II zamówienia**. W przypadku realizowania przez Wykonawcę wszystkich części zamówienia, łączna suma gwarancyjna ubezpieczenia OC powinna wynosić min. 1 330 000,00 zł.
8. **Scan lub potwierdzoną za zgodność z oryginałem przez ubezpieczyciela kopię polisy OC, o której mowa powyżej, Wykonawca zobligowany jest przesłać Zamawiającemu przed podpisaniem umowy pod rygorem uchylenia się od jej zawarcia.**

<b>ROZDZIAŁ XXI</b>	<b>Projektowane postanowienia umowy w sprawie zamówienia publicznego, które zostaną wprowadzone do umowy w sprawie zamówienia publicznego;</b>
---------------------	--

1. Projektowane postanowienia umowy w sprawie zamówienia publicznego, które zostaną wprowadzone do treści umowy, zostały określone w załączniku nr B do SWZ.
2. Zamawiający przewiduje możliwość dokonania zamian w umowie na zasadach określonych w projekcie umowy stanowiącym załącznik nr B do SWZ (integralna część SWZ).

<b>ROZDZIAŁ XXII</b>	<b>Opis części zamówienia, jeżeli Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych;</b>
----------------------	--

1. Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych w odniesieniu do 2 (dwóch) części zamówienia.
2. Zamawiający podzielił postępowanie na 2 części:  
**Część I – ARTYKUŁY SPOŻYWCZE RÓŻNE;**  
**Część II – WODA MINERALNA.**

<b>ROZDZIAŁ XXIII</b>	<b>Liczba części zamówienia, na którą Wykonawca może złożyć ofertę, lub maksymalna liczba części, na które zamówienie może zostać udzielone temu samemu Wykonawcy, oraz kryteria lub zasady, mające zastosowanie do ustalenia, które części zamówienia zostaną udzielone jednemu Wykonawcy, w przypadku wyboru jego oferty w większej niż maksymalna liczbie części;</b>
-----------------------	--

Wykonawca może złożyć ofertę na dowolną liczbę części.

<b>ROZDZIAŁ XXIV</b>	<b>Wymagania dotyczące wadium;</b>
----------------------	------------------------------------

1. Zamawiający żąda wniesienia wadium w kwocie **66 000,00 zł** (słownie: sześćdziesiąt sześć tysięcy złotych 00/100), w tym na:
  - część I – 60 000,00 zł,
  - część II – 6 000,00 zł.

2. Zgodnie z art. 97 ust. 7 pkt 1-4 ustawy PZP wadium może być wnoszone według wyboru Wykonawcy w jednej lub kilku następujących formach:
  - 1) pieniądzu;
  - 2) gwarancjach bankowych;
  - 3) gwarancjach ubezpieczeniowych;
  - 4) poręczeniach udzielanych przez podmioty, o których mowa w art. 6b ust. 5 pkt 2 ustawy z dnia 9 listopada 2000 r. o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości (Dz. U. z 2020 r., poz. 299 ze zm.).
3. Wadium wnoszone w pieniądzu wpłaca się przelewem na rachunek bankowy Zamawiającego w **PKO Banku Polskim S. A. z siedzibą w Warszawie nr: 52 1020 5226 0000 6602 0477 4255** z dopiskiem: **wadium w postępowaniu WNP/661/PN/2022**. Wniesienie wadium w pieniądzu przelewem na rachunek bankowy wskazany przez Zamawiającego będzie skuteczne z chwilą uznania tego rachunku bankowego kwotą wadium (jeżeli wpływ środków pieniężnych na rachunek bankowy wskazany przez Zamawiającego nastąpi przed upływem terminu składania ofert).
4. Jeżeli wadium jest wnoszone w formie gwarancji lub poręczenia, o których mowa w art. 97 ust. 7 pkt 2-4 PZP, Wykonawca przekazuje Zamawiającemu oryginał gwarancji lub poręczenia w postaci elektronicznej.
5. W przypadku wadium wniesionego w pieniądzu albo w formie gwarancji i poręczeń, o których mowa w art. 97 ust. 7 pkt 2-4 PZP, z treści dokumentów potwierdzających fakt jego uiszczenia musi wynikać, że wadium zabezpiecza ofertę Wykonawcy złożoną w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego - oznaczenie sprawy: **WNP/661/PN/2022**.
6. Za zgodą Zamawiającego Wykonawca może dokonać zmiany formy wadium na jedną lub kilka form, o których mowa w art. 97 ust. 7 pkt 2-4 PZP. Zmiana formy wadium musi być dokonana z zachowaniem ciągłości zabezpieczenia oferty kwotą wadium.
7. Zgodnie z art. 98 ust. 6 PZP Zamawiający zatrzymuje wadium wraz z odsetkami, a w przypadku wadium wniesionego w formie gwarancji lub poręczenia, o których mowa w art. 97 ust. 7 pkt 2-4 PZP, występuje odpowiednio do gwaranta lub poręczyciela z żądaniem zapłaty wadium, jeżeli:
  - 1) Wykonawca w odpowiedzi na wezwanie, o którym mowa w art. 107 ust. 2 lub art. 128 ust. 1 PZP, z przyczyn leżących po jego stronie, nie złożył podmiotowych środków dowodowych lub przedmiotowych środków dowodowych, potwierdzających okoliczności, o których mowa w art. 57 lub art. 106 ust. 1 PZP, oświadczenia, o którym mowa w art. 125 ust. 1 PZP, innych dokumentów lub oświadczeń lub nie wyraził zgody na poprawienie omyłki, o której mowa w art. 223 ust. 2 pkt 3 PZP, co spowodowało brak możliwości wybrania oferty złożonej przez Wykonawcę jako najkorzystniejszej;
  - 2) Wykonawca, którego oferta została wybrana:
    - a) odmówił podpisania umowy w sprawie zamówienia publicznego na warunkach określonych w ofercie,
    - b) nie wniósł wymaganego zabezpieczenia należytego wykonania umowy;
  - 3) zawarcie umowy w sprawie zamówienia publicznego stało się niemożliwe z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, którego oferta została wybrana.
8. Z treści gwarancji i poręczeń, o których mowa w art. 97 ust. 7 pkt 2-4 PZP, musi wynikać bezwarunkowe, nieodwołalne i na pierwsze pisemne żądanie Zamawiającego, zobowiązanie gwaranta lub poręczyciela do zapłaty na rzecz Zamawiającego kwoty określonej w gwarancji lub poręczeniu w okolicznościach, o których mowa w art. 98 ust. 6 PZP.
9. Gwarancje i poręczenia, o których mowa w art. 97 ust. 7 pkt 2-4 PZP podlegać muszą prawu polskiemu. Wszystkie spory dotyczące gwarancji i poręczeń, o których mowa w art. 97 ust. 7 pkt 2-4 PZP, będą rozstrzygane zgodnie z prawem polskim przez sądy polskie. W przypadku, gdy Wykonawca wnosi wadium w formie gwarancji lub poręczeń, o których mowa

w art. 97 ust. 7 pkt 2-4 PZP w języku innym niż język polski, dokument gwarancji lub poręczenia należy złożyć wraz z tłumaczeniem na język polski. Gwarancje i poręczenia podlegać muszą prawu polskiemu, a wszystkie spory odnośnie gwarancji poręczeń będą rozstrzygane zgodnie z prawem polskim i poddane jurysdykcji sądu właściwego dla siedziby Zamawiającego.

10. Wadium złożone w formie gwarancji lub poręczenia, o których mowa w art. 97 ust. 7 pkt. 2-4 PZP, **nie może zawierać w swej treści poniższych warunków:**
  - 1) aby żądanie wypłaty było przekazywane Gwarantowi za pośrednictwem banku prowadzącego rachunek Beneficjenta gwarancji (Zamawiającego),
  - 2) aby żądanie wypłaty zawierało potwierdzenie banku prowadzącego rachunek Zamawiającego, że podpisy złożone na żądaniu wypłaty należą do osób upoważnionych do składania oświadczeń woli w imieniu Zamawiającego.
11. W przypadku wniesienia wadium w pieniądzu Wykonawca może wyrazić zgodę na zaliczenie kwoty wadium na poczet zabezpieczenia.
12. Na podstawie art. 450 ust. 4 PZP w przypadku wniesienia wadium w pieniądzu Wykonawca może wyrazić zgodę na zaliczenie kwoty wadium na poczet zabezpieczenia.

<b>ROZDZIAŁ XXV</b>	<b>Informacje dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy;</b>
---------------------	--

1. Zabezpieczenie ustala się w wysokości 5% ceny całkowitej podanej w ofercie.
2. Zgodnie z art. 450 ust. 1 ustawy PZP, zabezpieczenie może być wnoszone, według wyboru Wykonawcy, w jednej lub w kilku następujących formach:
  - 1) pieniądzu;
  - 2) poręczeniach bankowych lub poręczeniach spółdzielczej kasy oszczędnościowo-kredytowej, z tym że zobowiązanie kasy jest zawsze zobowiązaniem pieniężnym;
  - 3) gwarancjach bankowych;
  - 4) gwarancjach ubezpieczeniowych;
  - 5) poręczeniach udzielanych przez podmioty, o których mowa w art. 6b ust. 5 pkt 2 ustawy z dnia 9 listopada 2000 r. o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości.
3. Zamawiający nie wyraża zgody na wniesienie zabezpieczenia w formach określonych w art. 450 ust. 2 PZP:
  - 1) w wekslach z poręczeniem wekslowym banku lub spółdzielczej kasy oszczędnościowo-kredytowej;
  - 2) przez ustanowienie zastawu na papierach wartościowych emitowanych przez Skarb Państwa lub jednostkę samorządu terytorialnego;
  - 3) przez ustanowienie zastawu rejestrowego na zasadach określonych w ustawie z dnia 6 grudnia 1996 r. o zastawie rejestrowym i rejestrze zastawów.
4. Zabezpieczenie wnoszone w pieniądzu Wykonawca wpłaca przelewem na rachunek bankowy Zamawiającego w **PKO Banku Polskim S. A. z siedzibą w Warszawie nr: 52 1020 5226 0000 6602 0477 4255** z dopiskiem **zabezpieczenie należytego wykonania umowy w postępowaniu WNP/661/PN/2022**. Wniesienie zabezpieczenia należytego wykonania umowy w pieniądzu przelewem na rachunek bankowy wskazany przez zamawiającego będzie skuteczne z chwilą uznania tego rachunku bankowego kwotą zabezpieczenia (wpływ środków pieniężnych na rachunek bankowy wskazany przez Zamawiającego musi nastąpić przed podpisaniem umowy w sprawie zamówienia publicznego).
5. W przypadku wniesienia wadium w pieniądzu Wykonawca może wyrazić zgodę na zaliczenie kwoty wadium na poczet zabezpieczenia.
6. Jeżeli zabezpieczenie wniesiono w pieniądzu, zamawiający przechowuje je na oprocentowanym rachunku bankowym. Zamawiający zwraca zabezpieczenie wniesione w pieniądzu z odsetkami

- wynikającymi z umowy rachunku bankowego, na którym było ono przechowywane, pomniejszone o koszt prowadzenia tego rachunku oraz prowizji bankowej za przelew pieniędzy na rachunek bankowy Wykonawcy.
7. Zamawiający zwraca zabezpieczenie w terminie 30 dni od dnia wykonania zamówienia i uznania przez zamawiającego za należycie wykonane.
  8. Zamawiający może pozostawić na zabezpieczenie roszczeń z tytułu rękojmi za wady lub gwarancji kwotę 30% zabezpieczenia.
  9. Kwota, o której mowa w ust. 8, jest zwracana nie później niż w 15. dniu po upływie okresu rękojmi za wady lub gwarancji.
  10. Z zastrzeżeniem ust. 8, z treści gwarancji i poręczeń, o których mowa w art. 450 ust. 1 PZP musi wynikać bezwarunkowe, nieodwołalne i na pierwsze pisemne żądanie zamawiającego (beneficjenta), zobowiązanie gwaranta lub poręczyciela do zapłaty na rzecz zamawiającego kwoty stanowiącej 5% ceny całkowitej podanej w ofercie, z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania umowy w sprawie zamówienia publicznego przez Wykonawcę (zobowiązane).
  11. W trakcie realizacji umowy Wykonawca może dokonać zmiany formy zabezpieczenia na jedną lub kilka form, o których mowa w art. 450 ust. 1 PZP.
  12. Zmiana formy zabezpieczenia jest dokonywana z zachowaniem ciągłości zabezpieczenia i bez zmniejszenia jego wysokości.
  13. Zabezpieczenie złożone w formie gwarancji lub poręczenia, **nie może zawierać w swej treści poniższych warunków:**
    - 1) aby żądanie wypłaty było przekazywane Gwarantowi za pośrednictwem banku prowadzącego rachunek Beneficjenta gwarancji (Zamawiającego),
    - 2) aby żądanie wypłaty zawierało potwierdzenie banku prowadzącego rachunek Zamawiającego, że podpisy złożone na żądaniu wypłaty należą do osób upoważnionych do składania oświadczeń woli w imieniu Zamawiającego.

<b>ROZDZIAŁ XXVI</b>	<b>Informacje dotyczące ofert wariantowych oraz informacje o sposobie przedstawiania ofert wariantowych oraz minimalne warunki, jakim muszą odpowiadać oferty wariantowe;</b>
----------------------	---

Zamawiający **nie dopuszcza** możliwości składania ofert wariantowych.

<b>ROZDZIAŁ XXVII</b>	<b>Maksymalna liczba Wykonawców, z którymi Zamawiający zawrze umowę ramową;</b>
-----------------------	---

Zamawiający **nie przewiduje** zawarcia umowy ramowej.

<b>ROZDZIAŁ XXVIII</b>	<b>Informacja o przewidywanych zamówieniach, o których mowa w art. 214 ust. 1 pkt 7 PZP;</b>
------------------------	--

Zamawiający **nie przewiduje** udzielania zamówień, o których mowa w art. 214 ust. pkt 7 PZP.

<b>ROZDZIAŁ XXIX</b>	<b>Informacje dotyczące przeprowadzenia przez Wykonawcę wizji lokalnej lub sprawdzenia przez niego dokumentów niezbędnych do realizacji zamówienia, o których mowa w art. 131 ust. 2 PZP;</b>
----------------------	---

Nie dotyczy.

<b>ROZDZIAŁ XXX</b>	<b>Informacje dotyczące walut obcych, w jakich mogą być prowadzone rozliczenia między Zamawiającym a Wykonawcą;</b>
---------------------	---

1. Zamawiający **nie przewiduje** możliwości prowadzenia rozliczeń w walutach obcych.
2. Rozliczenia między Zamawiającym a Wykonawcą będą prowadzone w złotych polskich (PLN).
3. Zamawiający nie przewiduje możliwości udzielenia zaliczek na poczet wykonania zamówienia.

<b>ROZDZIAŁ XXXI</b>	<b>Informacja o przewidywanym wyborze najkorzystniejszej oferty z zastosowaniem aukcji elektronicznej wraz z informacjami, o których mowa w art. 230 PZP;</b>
----------------------	---

Zamawiający **nie przewiduje** aukcji elektronicznej.

<b>ROZDZIAŁ XXXII</b>	<b>Informacja o dotyczące zwrotu kosztów udziału w postępowaniu;</b>
-----------------------	--

Zamawiający **nie przewiduje** zwrotu kosztów udziału w postępowaniu, z zastrzeżeniem art. 261 PZP.

<b>ROZDZIAŁ XXXIII</b>	<b>Wymagania w zakresie zatrudnienia na podstawie stosunku pracy, w okolicznościach, o których mowa w art. 95 PZP;</b>
------------------------	--

Zamawiający **nie przewiduje** wymagań w zakresie zatrudnienia osób, o których mowa w art. 96 ust. 2 pkt. 2 PZP.

<b>ROZDZIAŁ XXXIV</b>	<b>Wymagania w zakresie zatrudnienia osób, o których mowa w art. 96 ust. 2 pkt 2 PZP;</b>
-----------------------	---

Zamawiający **nie przewiduje** wymagań w zakresie zatrudnienia osób, o których mowa w art. 96 ust. 2 pkt 2 PZP.

<b>ROZDZIAŁ XXXV</b>	<b>Informacje o zastrzeżeniu możliwości ubiegania się o udzielenie zamówienia wyłącznie przez Wykonawców, o których mowa w art. 94 PZP;</b>
----------------------	---

Zamawiający **nie zastrzega** możliwości ubiegania się o udzielenie zamówienia wyłącznie Wykonawców, o których mowa w art. 94 PZP.

<b>ROZDZIAŁ XXXVI</b>	<b>Informacje o obowiązku osobistego wykonania przez Wykonawcę kluczowych zadań;</b>
-----------------------	--

1. Zamawiający **nie zastrzega** obowiązku osobistego wykonania przez Wykonawcę kluczowych zadań.
2. Zamawiający dopuszcza powierzenie wykonania części zamówienia podwykonawcy.
3. Zamawiający żąda wskazania przez Wykonawcę części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcy, i podania przez Wykonawcę firm podwykonawców. Jeżeli zmiana albo rezygnacja z podwykonawcy dotyczy podmiotu, na którego zasoby Wykonawca powoływał się, na zasadach określonych w art. 118 PZP, w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu Wykonawca jest obowiązany wykazać Zamawiającemu, że proponowany inny

podwykonawca lub Wykonawca samodzielnie spełnia je w stopniu nie mniejszym niż podwykonawca, na którego zasoby Wykonawca powoływał się w trakcie postępowania o udzielenie zamówienia.

<b>ROZDZIAŁ XXXVII</b>	<b>Wymagania w zakresie składania ofert w postaci katalogów elektronicznych lub dołączenia katalogów elektronicznych do oferty w sytuacji określonej w art. 93 ustawy PZP;</b>
------------------------	--

Zamawiający **nie wymaga** złożenia oferty w postaci katalogu elektronicznego.

<b>ROZDZIAŁ XXXVIII</b>	<b>Pouczenie o środkach ochrony prawnej przysługujących Wykonawcy;</b>
-------------------------	--

1. Wykonawcy oraz innemu podmiotowi, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu zamówienia oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez zamawiającego przepisów ustawy, przysługują środki ochrony prawnej określone w dziale IX PZP.
2. Odwołanie przysługuje na:
  - 1) niezgodną z przepisami ustawy czynność Zamawiającego, podjętą w postępowaniu o udzielenie zamówienia, w tym na projektowane postanowienie umowy;
  - 2) zaniechanie czynności w postępowaniu o udzielenie zamówienia, do której Zamawiający był obowiązany na podstawie ustawy;
  - 3) zaniechanie przeprowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia na podstawie ustawy, mimo że Zamawiający był do tego obowiązany.
3. Odwołanie wnosi się do Prezesa KIO. Odwołujący przekazuje Zamawiającemu odwołanie wniesione w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej, albo kopię tego odwołania, jeżeli zostało ono wniesione w formie pisemnej, przed upływem terminu do wniesienia odwołania w taki sposób, aby mógł on zapoznać się z jego treścią przed upływem tego terminu. Domniemywa się, że Zamawiający mógł zapoznać się z treścią odwołania przed upływem terminu do jego wniesienia, jeżeli przekazanie odpowiednio odwołania albo jego kopii nastąpiło przed upływem terminu do jego wniesienia przy użyciu środków komunikacji elektronicznej.
4. Odwołanie wnosi się w terminie:
  - 1) 10 dni od dnia przekazania informacji o czynności Zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia, jeżeli informacja została przekazana przy użyciu środków komunikacji elektronicznej;
  - 2) 15 dni od dnia przekazania informacji o czynności Zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia, jeżeli informacja została przekazana w sposób inny niż określony w pkt 1.
5. Odwołanie wobec treści ogłoszenia wszczynającego postępowanie o udzielenie zamówienia lub wobec treści dokumentów zamówienia wnosi się w terminie 10 dni od dnia publikacji ogłoszenia w Dzienniku Urzędowym UE lub zamieszczenia dokumentów zamówienia na stronie internetowej.
6. Odwołanie w przypadkach innych niż określone w ust. 4 i 5 wnosi się w terminie 10 dni od dnia, w którym powzięto lub przy zachowaniu należytej staranności można było powziąć wiadomość o okolicznościach stanowiących podstawę jego wniesienia.
7. Na orzeczenie KIO oraz postanowienie Prezesa KIO stronom oraz uczestnikom postępowania odwoławczego przysługuje skarga do Sądu Okręgowego w Warszawie – sądu zamówień publicznych.



**ROZDZIAŁ XXXIX****Klauzula informacyjna dotycząca przetwarzania danych osobowych;**

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych, Dz. Urz. UE L 119 z dnia 4 maja 2016 r., str. 1, powoływane dalej jako: „RODO”), informuję, że:

1. Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Akademia Wojsk Lądowych we Wrocławiu, ul. Czajkowskiego 109, 51-147 Wrocław, tel.: 261 658 134; e-mail: [kancelaria@awl.edu.pl](mailto:kancelaria@awl.edu.pl).
2. W sprawach związanych z Pani/Pana danymi osobowymi proszę kontaktować się z Inspektorem Ochrony Danych (IOD): e-mail: [kancelaria@awl.edu.pl](mailto:kancelaria@awl.edu.pl).
3. Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą w celu przeprowadzenia postępowania i udzieleniu zamówienia, prowadzenia dokumentacji księgowo-podatkowej, archiwizacji danych, dochodzenia roszczeń lub obrony przed roszczeniami.
4. Podstawą przetwarzania danych osobowych jest:
  - 1) ustawa z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych;
  - 2) ustawa z dnia 27 sierpnia 2009 r. o finansach publicznych;
  - 3) ustawa z dnia 14 lipca 1983 r. o narodowym zasobie archiwalnym i archiwach;
  - 4) art. 6 pkt 1 lit. c RODO – przetwarzanie jest niezbędne do wypełnienia obowiązku prawnego ciążącego na administratorze.
5. Odbiorca lub kategorie odbiorców: podmioty upoważnione na podstawie zawartych umów powierzenia oraz uprawnione na mocy obowiązujących przepisów prawa, w szczególności osoby lub podmioty, którym zostanie udostępniona dokumentacja postępowania na podstawie art. 18 oraz art. 74–76 PZP. Zasada jawności ma zastosowanie do wszystkich danych osobowych, z wyjątkiem danych, o których mowa w art. 9 ust. 1 RODO (szczególna kategoria danych).
6. Pani/Pana dane osobowe będą przetwarzane przez okres niezbędny do realizacji celu przetwarzania oraz przez okres wynikający z przepisów w sprawie instrukcji kancelaryjnej, jednolitych rzeczowych wykazów akt oraz instrukcji w sprawie organizacji i zakresu działania archiwów zakładowych, w szczególności zgodnie z art. 78 ust. 1 i 4 PZP przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli okres obowiązywania umowy w sprawie zamówienia publicznego przekracza 4 lata – przez cały okres obowiązywania umowy.
7. Posiada Pani/Pan prawo:
  - 1) żądania dostępu do danych; w przypadku, gdy wykonanie tego obowiązku, wymagałoby niewspółmiernie dużego wysiłku, Zamawiający może, zgodnie z art. 75 PZP, żądać od osoby, której dane dotyczą, wskazania dodatkowych informacji mających na celu sprecyzowanie nazwy lub daty zakońzonego postępowania o udzielenie zamówienia;
  - 2) żądania sprostowania lub uzupełnienia danych osobowych; zgodnie z art. 76 PZP wykonanie tego obowiązku nie może naruszać integralności protokołu postępowania oraz jego załączników;
  - 3) usunięcia danych w przypadku, gdy dane osobowe nie są już niezbędne do celów, w których zostały zebrane, lub w inny sposób przetwarzane;
  - 4) żądania ograniczenia przetwarzania danych osobowych; zgodnie z art. 74 ust. 3 PZP wykonanie tego obowiązku nie ogranicza przetwarzania danych osobowych do czasu zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia.
8. Przysługuje Pani/Pan prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego, tj. Urzędu Ochrony Danych Osobowych, ul. Stawki 2, 00-913 Warszawa.
9. Pani/Pana dane osobowe nie będą poddawane zautomatyzowanemu podejmowaniu decyzji, w tym również profilowaniu.

10. Pani/Pana dane osobowe nie będą przekazywane do państw trzecich.
11. Podanie danych osobowych jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach PZP, związanych z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z przepisów PZP.
12. Jednocześnie Zamawiający przypomina o ciężącym na Pani/Panu obowiązku informacyjnym wynikającym z art. 14 RODO względem osób fizycznych, których dane przekazane zostaną Zamawiającemu w związku z prowadzonym postępowaniem i które Zamawiający pośrednio pozyska od Wykonawcy biorącego udział w postępowaniu, chyba że ma zastosowanie co najmniej jedno z wyłączeń, o których mowa w art. 14 ust. 5 RODO.

Dnia: 03.10.2022 r

OPRACOWAŁA: Joanna Chodzińska-Strączak

## SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

### CZEŚĆ 1 ARTYKUŁY SPOŻYWCZE RÓŻNE

#### **Poz. 1 Ananasy w puszcze**

##### **Wymagania klasyfikacyjne:**

produkt – ananas plastry w lekkim syropie

**Skład:** Plastry ananasa min 60% syrop, woda, cukier

##### **Cechy dyskwalifikujące:**

Obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy psucia, zafermentowania, pleśnienia, silne zmętnienie, zmiana zabarwienia, uszkodzenia mechaniczne, brak oznakowania, nieszczelność, obecność zanieczyszczeń chemicznych i bakterii chorobotwórczych (bombaże),

##### **Opakowanie i oznakowanie dostawy**

opakowanie jednostkowe – puszka 340 – 500 g masy netto

opakowanie zbiorcze – zgrzewa termokurczliwa na podkładce tekturowej lub karton

##### **Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,

##### **Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Uwaga: ilość i cena dotyczy wagi ananasów bez zalewy (masa netto po odcieku)**

#### **Poz. 2 Barszcz biały zupa w proszku**

**Składniki** mąka pszenna 44,7%, odtłuszczone mleko w proszku, sól, skrobia ziemniaczana, wędzony tłuszcz wieprzowy, cukier, kwas (kwas cytrynowy), ekstrakt drożdży, aromaty (z pszenicą), suszone warzywa 0,9% (cebula, czosnek), majeranek, skrobia kukurydziana, pieprz czarny, aromat dymu wędzarniczego

##### **Opakowanie i oznakowanie dostawy**

opakowanie jednostkowe od 50 do 80 g torebka

##### **Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,

##### **Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

#### **Poz. 3 Barszcz czerwony instant**

##### **Wymagania klasyfikacyjne:**

Zupa instant do zalania wrzątkiem

**Skład:** Cukier, suszony koncentrat buraka czerwonego (koncentrat buraka czerwonego 15,4% maltodekstryna) sól, tłuszcz roślinny utwardzony, kwas cytrynowy, olej roślinny, warzywa suszone, (cebula, czosnek) pieprz czarny, nie zawiera glutamianu sodu.

##### **Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, zanieczyszczenia mechaniczne, jęlczenia, psucia, uszkodzenia mechaniczne – połamane.

##### **Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe – pakowane jednostkowo od 50 do 70 g torebka

opakowanie zbiorcze – kartonik

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 4 Baton typu Bounty**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

wyrób cukierniczy, którego rdzeń – kokosowy jest obłany mleczną czekoladą, struktura i konsystencja – jednolita, zwarta, twarda, łamliwa, barwa naturalna, bez plam, zasiwień, zadrapań, pęknięć, z wyraźnie odcisniętym wzorem formy cukierniczej, smak i zapach – charakterystyczny dla wyrobów z masy czekoladowej, i użytego nadzienia, kształt – regularny, zbliżony do równych prostopadłościaków, bez nadłamań, partia towaru w jednej dostawie – wszystkie batony w jednej masie

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, zanieczyszczenia mechaniczne, rozwarstwienie składników, objawy pleśnienia, jęlczenia, psucia, zaniżona zawartość kuwertury, obecność bakterii salmonelli, brak oznakowania czekolad, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – pakowane jednostkowo od 53 do 60g

opakowanie zbiorcze – kartonik

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 5 Baton (wafelek) typu Grześki**

Wafelek obłany w całości czekoladą

czekolada 30,9% (w tym 0,1% w kremie) [cukier, miazga kakaowa, tłuszcz kakaowy, kakao o obniżonej zawartości tłuszczu, tłuszcz roślinny (palmowy, Shea), tłuszcz mleczny, emulgatory: lecytyny (z soi) i E476; aromat], mąka pszenna, tłuszcz roślinny (palmowy częściowo utwardzony, palmowy), mleko w proszku odtłuszczone, cukier, kakao o obniżonej zawartości tłuszczu 2,5 – 2,9%, skrobia ziemniaczana, emulgator: lecytyny (z soi), substancje spulchniające: węglany sodu i węglany amonu, sól, aromat

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Wafelek przekładany kremem: kakaowym, waniliowym, toffi lub innym obłany czekoladą gorzką lub mleczną.

Skład: Czekolada (mleczna, gorzka, biała) ok. 30,6%, wafel.

partia towaru w jednej dostawie – wszystkie wafelki w jednej masie

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, jęlczenia, psucia, uszkodzenia mechaniczne – połamane,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – pakowane jednostkowo od 32 do 50 g

opakowanie zbiorcze – kartonik

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,

- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania.

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 6 Baton Kider Bueno**

batonik z lekkim orzechowym nadzieniem w kruchym wafelku oblanym mleczną czekoladą.

Składniki: czekolada mleczna: 31,5% (cukier, tłuszcz kakaowy, miazga kakaowa, mleko odtłuszczone w proszku, masło odwodnione, emulgator: lecytyny (soja); wanilina), cukier, olej palmowy\*, mąka pszenna, orzechy laskowe (10,8%), mleko odtłuszczone w proszku, mleko pełne w proszku, czekolada (cukier, miazga kakaowa, tłuszcz kakaowy, emulgator: lecytyny (soja); wanilina), kakao w proszku o obniżonej zawartości tłuszczu, emulgator: lecytyny (soja); substancje spulchniające (wodorowęglan sodu, węglan amonu), sól, wanilina.

Składniki mleka: 19,5%.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – pakowane jednostkowo od 42 do 50 g

opakowanie zbiorcze – kartonik

partia towaru w jednej dostawie - wszystkie batony w jednej masie

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania.

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 7 Baton typu Kit-Kat**

Paluszek wafelowy (31,5%) w mlecznej czekoladzie (68,5%) – 40 – 45 g

cukier, odtłuszczone mleko w proszku, tłuszcz kakaowy, miazga kakaowa, mąka pszenna, tłuszcz palmowy, tłuszcz mleczny, preparat serwatkowy w proszku (z mleka), emulgator (lecytyny), aromaty, sól, substancja spulchniająca (węglany sodu)

partia towaru w jednej dostawie - wszystkie batony w jednej masie

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, jęlczenia, psucia, uszkodzenia mechaniczne – połamane,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – pakowane jednostkowo od 40 do 45 g

opakowanie zbiorcze – kartonik

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 8 Baton typu Lion**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

kruchy wafelek przekładany kremem, obłany ciągnącym się karmelem i obsypany płatkami w polewie kakaowej. Wyrób cukierniczy, którego rdzeń – nadzienie z wafla z karmelem (min 34,4 %) i płatkami ryżowymi (min 7,5 %) w polewie kakaowej, struktura i konsystencja – jednolita, zwarta, twarda,

łamliwa, barwa naturalna, ciemnobrązowa pokrywa czekoladowa, bez plam, zsiwień, zadrapań, pęknięć, z wyraźnie odcisniętym wzorem formy cukierniczej, smak i zapach – charakterystyczny dla wyrobów z masy czekoladowej, kształt – regularny, zbliżony do równych prostopadłościanów, bez nadłamań, batonik całkowicie obłany polewą czekoladową, partia towaru w jednej dostawie - wszystkie batony w jednej masie

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, zanieczyszczenia mechaniczne, rozwarstwienie składników, objawy pleśnienia, jęlczenia, psucia, zaniżona zawartość kuwertury, obecność bakterii salmonelli, brak oznakowania czekolad, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – pakowane jednostkowo od 40 do 60 g

opakowanie zbiorcze – kartonik

**Oznakowanie powinno zawierać:**

a) nazwę dostawcy – producenta, adres,

b) nazwę produktu,

c) masę netto produktu,

d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),

e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 9 Baton typu Mars**

Baton o nadzieniu nugatowo-karmelowym

**Wymagania klasyfikacyjne:**

wyrób cukierniczy, którego rdzeń – nadzienie nugatowe (min 32 %) oblane karmelem (min 27 %) i mleczną czekoladą (min 40 %), struktura i konsystencja – jednolita, zwarta, twarda, łamliwa, barwa naturalna, bez plam, zsiwień, zadrapań, pęknięć, z wyraźnie odcisniętym wzorem formy cukierniczej, smak i zapach – charakterystyczny dla wyrobów z masy czekoladowej, i użytego nadzienia, kształt – regularny, zbliżony do równych prostopadłościanów, bez nadłamań, partia towaru w jednej dostawie - wszystkie batony w jednej masie

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, zanieczyszczenia mechaniczne, rozwarstwienie składników, objawy pleśnienia, jęlczenia, psucia, zaniżona zawartość kuwertury, obecność bakterii salmonelli, brak oznakowania czekolad, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

opakowanie i oznakowanie dostawy

opakowanie jednostkowe – pakowane jednostkowo od 40 do 51g

opakowanie zbiorcze – kartonik

**Oznakowanie powinno zawierać:**

a) nazwę dostawcy – producenta, adres,

b) nazwę produktu,

c) masę netto produktu,

d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),

e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 10 Baton typu Milky Way**

Batonik z mlecznej czekolady z puszystym, piankowym nadzieniem

Składniki: cukier, syrop glukozowy, odtłuszczone mleko w proszku, tłuszcz kakaowy, tłuszcz palmowy, miazga kakaowa, tłuszcz mleczny, laktoza, serwatka w proszku (z mleka), jęczmienny ekstrakt słodowy, sól, emulgator (lecytyna sojowa), białko jaja w proszku, zhydrolizowane białko mleka, naturalny ekstrakt z wanilii

**Opakowanie i oznakowanie dostawy**

opakowanie jednostkowe – pakowane jednostkowo od 20 do 25g

opakowanie zbiorcze – kartonik

partia towaru w jednej dostawie - wszystkie batony w jednej masie

**Oznakowanie powinno zawierać:**

a) nazwę dostawcy – producenta, adres,

b) nazwę produktu,

c) masę netto produktu,

d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),

e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 11 Baton typu Pawelek**

Batonik z nadzieniem (różny w zależności od smaku) w mlecznej lub gorzkiej czekoladzie

**Wymagania klasyfikacyjne:**

wyrób cukierniczy, którego rdzeń – nadzienie z masy kakaowo – orzechowej, toffi lub innej pokryty jest kuwerturą z masy czekoladowej, struktura i konsystencja – jednolita, zwarta, twarda, łamliwa, barwa naturalna, jasnobrązowa rdzenia (lub charakterystyczna dla użytego nadzienia) i ciemnobrązowa pokrywy czekoladowej, przełom matowy niejednolity na przekroju widoczna pokrywa z kuwertyury czekoladowej i wewnętrzny rdzeń z nadzienia, powierzchnia pokrywy – z połyskiem, bez plam, zsiwień, zadrapań, pęknięć, z wyraźnie odcisniętym wzorem formy cukierniczej, smak i zapach – charakterystyczny dla wyrobów z masy czekoladowej, i użytego nadzienia, kształt – regularny, zbliżony do równych prostopadłościanów, bez nadłamań, batonik całkowicie obłany polewą czekoladową, czekolada mleczna nie mniej niż 50 % w tym masa kakaowa minimum 29 %, masa mleczna minimum 14 %

partia towaru w jednej dostawie - wszystkie batony w jednej masie

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, zanieczyszczenia mechaniczne, rozwarstwienie składników, objawy pleśnienia, jęlczenia, psucia, zaniżona zawartość kuwertyury, obecność bakterii salmonelli, brak oznakowania czekolad, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Opakowanie i oznakowanie dostawy

opakowanie jednostkowe – pakowane jednostkowo od 40 do 45 g

opakowanie zbiorcze – kartonik

**Oznakowanie powinno zawierać:**

a) nazwę dostawcy – producenta, adres,

b) nazwę produktu,

c) masę netto produktu,

d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),

e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 12 Baton (wafelek) typu Princessa**

Wymagania klasyfikacyjne:

Wafelek przekładany kremem: kakaowym, waniliowym, toffi lub innym obłany mleczną czekoladą

Skład: Czekolada (mleczna, gorzka, biała) ok. 32,4%, wafel

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, jęlczenia, psucia, uszkodzenia mechaniczne – połamane,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – pakowane jednostkowo od 33 do 49 g

opakowanie zbiorcze – kartonik

partia towaru w jednej dostawie - wszystkie wafelki w jednej masie

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 13 Baton typu Snickers**

Baton czekoladowy z karmelem i orzechami ziemnymi

**Wymagania klasyfikacyjne:**

wyrób cukierniczy, którego rdzeń – nadzienie nugatowe (min 14 %) ze świeżo prażonymi orzeszkami ziemnymi (min 27 %) oblane karmelem (min 27 %) i mleczną czekoladą, struktura i konsystencja – jednolita, zwarta, twarda, łamliwa, barwa naturalna, bez plam, zsiwień, zadrapań, pęknięć, z wyraźnie odcisniętym wzorem formy cukierniczej, smak i zapach – charakterystyczny dla wyrobów z masy czekoladowej, i użytego nadzienia, kształt – regularny, zbliżony do równych prostopadłościanów, bez nadłamań, partia towaru w jednej dostawie - wszystkie batony w jednej masie

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, zanieczyszczenia mechaniczne, rozwarstwienie składników, objawy pleśnienia, jęlczenia, psucia, zaniżona zawartość kuwerty, obecność bakterii salmonelli, brak oznakowania czekolad, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – pakowane jednostkowo od 50 do 55 g

opakowanie zbiorcze – kartonik

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 14 Baton typu Twix**

Kruche ciastko z warstwą karmelu pokryte mleczną czekoladą

wyrób cukierniczy, dwa podłużne herbatniki pokryte warstwą karmelu i mleczną czekoladą, struktura i konsystencja – jednolita, zwarta, twarda, łamliwa, barwa naturalna, bez plam, zsiwień, zadrapań, pęknięć, z wyraźnie odcisniętym wzorem formy cukierniczej, smak i zapach – charakterystyczny dla wyrobów z masy czekoladowej, i użytego nadzienia, kształt – regularny, zbliżony do równych prostopadłościanów, bez nadłamań,

partia towaru w jednej dostawie – wszystkie batony w jednej masie

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, zanieczyszczenia mechaniczne, rozwarstwienie składników, objawy pleśnienia, jęlczenia, psucia, zaniżona zawartość kuwerty, obecność bakterii salmonelli, brak oznakowania czekolad, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

**Opakowanie i oznakowanie dostawy**

opakowanie jednostkowe – pakowane jednostkowo od 47 do 55g

opakowanie zbiorcze – kartonik

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,



- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 15 Bazylia otarta**

Bazylija – opakowanie 10 – 20g liście bazylii wonnej,

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, jełczenia, psucia, uszkodzenia mechaniczne – połamane,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie zbiorcze – kartonik

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 16 Bigos wiejski 300 g – opakowanie jednostkowe aluminiowe**

Skład: kapusta kiszona min 30,7%, kiełbasa min 23,3% (mięso wieprzowe 85%, woda, sól, przyprawy naturalne, wzmacniacz smaku: E 621, substancja konserwująca E 250), kapusta biała min 20,5%, woda, mięso wieprzowe min 7,5%, suszony koncentrat pomidorowy, mąka pszenna, przyprawy (przyprawy naturalne, cukier, sól, wzmacniacze smaku: E 621 i E 635, seler), cebula suszona, grzyby suszone

Waga netto 300 g, pojemność 355 ml

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, jełczenia, psucia, uszkodzenia mechaniczne

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie zbiorcze – kartonik

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 17 Biszkopty okrągłe opakowanie 100-130 g**

Ciastka biszkoptowe

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 18 Biszkopty kocie języczki opakowanie 150-400 g**

Ciastka biszkoptowe podłużne

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 19 Borówki całe słoik**

borówka (49%), woda, cukier, substancja zagęszczająca: E 1422, koncentrat z czarnej marchwi, syrop glukozowo – fruktozowy, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, przeciwutleniacz: kwas askorbinowy, aromat borówki.

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

Opakowanie słoik szklany masa netto 0,3 kg, pojemność 314 ml

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 20 Bób mrożony**

Nasiona bobu mrożone

**Opakowanie jednostkowe:** 0,4 - 1 kg

Pakowany w opakowania posiadające świadectwo PZH o dopuszczeniu opakowania do kontaktu z żywnością, zabezpieczające warzywa w czasie transportu i zapewniające właściwe cechy produktu w okresie przydatności do spożycia.

**Cechy dyskwalifikujące:**

wyciek samoczynny – widoczne efekty wcześniejszego rozmrożenia i powtórnego zamrażania, uszkodzone mechanicznie opakowanie, zanieczyszczenia pochodzenia roślinnego, zanieczyszczenia mineralne – gleba, piasek, zanieczyszczenia obce – insekty lub ich części, drewno, tworzywa sztuczne, metal itp.

Do partii brokuł zamrożonego powinna być dołączona specyfikacja z następującymi danymi

- nazwa dostawcy,
- kraj pochodzenia,
- data przydatności produktu do spożycia (należy spożyć przed: dzień, miesiąc, rok)
- masa netto,
- data pakowania.

**Częstotliwość dostaw:**

Dostawy: 2 razy w tygodniu od 8.00 – 11.00

**Poz. 21 Brokuły zamrożone**

Różyczki zamrożone

**Opakowanie jednostkowe:** 0,8 – 3 kg

Pakowana w opakowania posiadające świadectwo PZH o dopuszczeniu opakowania do kontaktu z żywnością, zabezpieczające warzywa w czasie transportu i zapewniające właściwe cechy produktu w okresie przydatności do spożycia.

**Cechy dyskwalifikujące:**

- wyciek samoczynny – widoczne efekty wcześniejszego rozmrożenia i powtórnego zamrażania
- uszkodzone mechanicznie opakowanie
- zanieczyszczenia pochodzenia roślinnego
- zanieczyszczenia mineralne – gleba, piasek,
- zanieczyszczenia obce – insekty lub ich części, drewno, tworzywa sztuczne, metal itp.

Do partii brokuł zamrożonego powinna być dołączona specyfikacja z następującymi danymi

- nazwa dostawcy,
- kraj pochodzenia,
- data przydatności produktu do spożycia (należy spożyć przed: dzień, miesiąc, rok)
- masa netto,
- data pakowania.

**Częstotliwość dostaw:**

Dostawy: 2 razy w tygodniu od 8.00 – 11.00

**Poz. 22 Brukselska zamrożona kl. I**

Opakowanie jednostkowe: 0,8 – 3 kg

brukselka - kapusta, główki obrane z zewnętrznych liści ochronnych i uszkodzonych, całe bez uszkodzeń mechanicznych, zwarte, z przyciętym głąbikiem

1. wygląd – główki barwy zielonej do zielono kremowej, bez zlepieńców trwałych, nie oblodzone, niewielkie oszronienie nie stanowi wady,

2. brukselka pakowana w opakowania posiadające świadectwo PZH o dopuszczeniu opakowania do kontaktu z żywnością, zabezpieczające warzywa w czasie transportu i zapewniające właściwe cechy produktu w okresie przydatności do spożycia,

**Dopuszczalne tolerancje:**

- wielkość 15 do 35 mm
- zawartość główek z ciemnym głąbikiem nie więcej niż – 10%,
- zawartość główek uszkodzonych mechanicznie nie więcej niż – 10%,

**Cechy dyskwalifikujące:**

- listki przerastające,
- główki silnie rozluźnione – rozkwitnięte,
- główki uszkodzone mechanicznie,
- zlepienie stałe,
- główki uszkodzone przez choroby lub szkodniki, z widocznymi ciemnobrązowymi plamami,
- zanieczyszczenia mineralne, mechaniczne

Do partii powinna być dołączona specyfikacja z następującymi danymi

- masa netto,
- nazwa dostawcy – producenta, adres,
- nazwa produktu, kraj jego pochodzenia
- data – przydatności do spożycia (należy spożyć do ... - miesiąc, rok),
- klasa,
- rodzaj opakowań (wg normy PN),
- warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

Dostawy: 2 razy w tygodniu od 8.00-11.00

**Poz. 23 Brzoskwinie w puszcze**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

produkt – brzoskwinie połówki w lekkim syropie

**Skład:** Brzoskwinie w połówkach (min 57%), woda, cukier, regulator kwasowości: kwas cytrynowy

**Cechy dyskwalifikujące:**

Obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy psucia, zafermentowania, pleśnienia, silne zmętnienie, zmiana zabarwienia, uszkodzenia mechaniczne, brak oznakowania, nieszczelność, obecność zanieczyszczeń chemicznych i bakterii chorobotwórczych (bombaże),

**Opakowanie i oznakowanie dostawy**

opakowanie jednostkowe – puszka 300 – 1000g masy netto

opakowanie zbiorcze – zgrzewa termokurczliwa na podkładce tekturowej lub karton

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,

- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Uwaga: ilość i cena dotyczy wagi brzoskwiń bez zalewy (masa netto po odcieku)**

**Poz. 24 Budyń – Różne smaki 0,1 – 1 kg**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

produkt spożywczy otrzymany przez wymieszanie substancji zagęszczających, substancji aromatycznych naturalnych, identycznych z naturalnymi lub syntetycznych, z dodatkiem substancji słodzących (lub bez dodatku) kwasów spożywczych, mleka w proszku i innych substancji (zgodnie z zarządzeniem Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej w sprawie wykazu substancji dodatkowych dozwolonych i zanieczyszczeń w środkach spożywczych), które po przyrządzeniu stanowią budyń – deser gotowy do spożycia, struktura i konsystencja – sypka, proszek drobnoziarnisty bez grudek, barwa dla budyniu owocowego zbliżona do barwy owocu deklarowanego w nazwie, smak i zapach charakterystyczny dla owocu lub deklarowanego dodatku aromatycznego np. wanilia – zapach waniliowy zawartość metali szkodliwych nie więcej niż w powoływanej PN.

Opakowanie jednostkowe – budyń należy pakować w worki papierowe wielowarstwowe z wkładem z folii polipropylenowej lub w opakowania posiadające świadectwo PZH o dopuszczeniu opakowania do kontaktu z żywnością, zapewniające właściwe cechy produktu w okresie przydatności do spożycia opakowanie jednostkowe do 1 kg, termin przydatności do spożycia: minimum 6 miesięcy od daty dostarczenia do magazynu.

Dopuszczalne tolerancje: dopuszcza się nieliczne łatwo rozsypujące się zbrylenia, oraz ciemniejsze cząstki pochodzące z zastosowanych surowców, dopuszcza się obecność zanieczyszczeń ferromagnetycznych w ilość podanej w PN – A – 94051

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu przed i po przyrządzeniu, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Do partii powinna być dołączona specyfikacja z następującymi danymi:

- nazwa dostawcy – producenta, adres,
- nazwa produktu, sposób przyrządzenia
- data – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- warunki przechowywania,
- karta gwarancji produktu udzielona przez producenta – dostawce

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 25 Chalwa waniliowa**

**Skład:** miazga sezamowa (50%), syrop glukozowy, cukier, tłuszcz roślinny (palmowy), sól, białko jaja w proszku, aromat

Opakowanie jednostkowe 50 – 110 g

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 26 Chili ostre mielone**

chili (pieprz cayenne) mielone

Waga 15 g, opakowanie zbiorcze kartonik

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 27 Chili w płatkach**

Chili w płatkach pet, suszone płatki papryki chili  
Waga 350g, opakowanie zbiorcze kartonik

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 28 Chrzan tartý z kwaskiem cytrynowym 0,2 – 1 kg**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

produkt spożywczy otrzymany ze świeżych, pozbawionych skórki tartych korzeni chrzanu, kwasu cytrynowego z dodatkiem soli i cukru, struktura – przetarta masa z zawartością drobnych fragmentów korzeni chrzanu, smak i zapach – charakterystyczny dla chrzanu, lekko piekący, kwaśnosłodki, zawartość soli kuchennej nie więcej niż –2,0%, zawartość chrzanu tartego min 60%, barwa biała lub białą kremowa, termin przydatności do spożycia: minimum 9 miesięcy od daty dostarczenia do magazynu

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, objawy zapleśnienia, psucia, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność zanieczyszczeń mechanicznych, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

**Opakowanie i oznakowanie dostawy**

opakowanie jednostkowe – słoiki szklane o poj. min. 0,2 do 1 kg

opakowanie zbiorcze – zgrzewy termokurczliwe, kompletowane na europalecie, każda warstwa oddzielana przekładką tekturową,

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 29 Ciastka typu Delicje**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Biszkopty z galaretką oblane czekoladą mleczną, galaretką w różnych smakach: wiśnia, pomarańcza, malina

**Skład:** Zawartość galaretki min 52%, czekolada 15%, cukier, mąka pszenna, olej roślinny, aromaty, sól, sok wieloowocowy zagęszczony, substancje żelujące

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, jełczenia, psucia, uszkodzenia mechaniczne – połamane,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – pakowane jednostkowo od 147 do 190 g

opakowanie zbiorcze – kartonik

**Oznakowanie powinno zawierać:**

a) nazwę dostawcy – producenta, adres,

b) nazwę produktu,

c) masę netto produktu,

d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),

e) warunki przechowywania.

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 30 Ciastka typu Jeżyki**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Ciastka z orzechami laskowymi, karmelem, rodzynkami, chrupkami ryżowymi oblane mleczną czekoladą.

Skład: Czekolada mleczna min 35,5%, mąka pszenna, mleko zagęszczone, orzechy laskowe min 3% tłuszcz roślinny utwardzony, chrupki ryżowe min 6%, rodzynki min 3%

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, jełczenia, psucia, uszkodzenia mechaniczne – połamane.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe – pakowane jednostkowo 140 g

opakowanie zbiorcze – kartonik

Oznakowanie powinno zawierać:

a) nazwę dostawcy – producenta, adres,

b) nazwę produktu,

c) masę netto produktu,

d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),

e) warunki przechowywania.

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 31 Ciastka Markizy**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Herbatniki przekładane kremem o smaku czekoladowym

Skład: Herbatniki o smaku waniliowym lub czekoladowym przekładane kremem czekoladowym lub waniliowym

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, jełczenia, psucia, uszkodzenia mechaniczne – połamane.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – pakowane jednostkowo od 165 do 220 g

opakowanie zbiorcze – kartonik

**Oznakowanie powinno zawierać:**

a) nazwę dostawcy – producenta, adres,

b) nazwę produktu,

c) masę netto produktu,

d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),

e) warunki przechowywania.

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 32 Ciastka typu Pieguski**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Ciasteczka z kawałkami czekolady, orzechami laskowymi, migdałami, wiórkami kokosowymi, rodzynkami

**Skład:** Czekolada mleczna min 12%, mąka pszenna, miazga kakaowa, wiórki kokosowe, jaja, syrop glukozowy, migdały, rodzynki, orzechy laskowe

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, jełczenia, psucia, uszkodzenia mechaniczne – połamane

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – pakowane jednostkowo 135 – 150 g

opakowanie zbiorcze – kartonik

Oznakowanie powinno zawierać:

a) nazwę dostawcy – producenta, adres,

b) nazwę produktu,

c) masę netto produktu,

d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),

e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 33 Ciasto francuskie**

Ciasto francuskie świeże – masa netto 275-375 g, na papierze do pieczenia 25 – 28 x 42 – 45 cm

**Skład:** mąka pszenna, woda, tłuszcze roślinne, oleje roślinne, alkohol etylowy, cukier, sól spożywcza, regulator kwasowości

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, jełczenia, psucia, uszkodzenia mechaniczne – połamane

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie zbiorcze – kartonik

**Oznakowanie powinno zawierać:**

a) nazwę dostawcy – producenta, adres,

b) nazwę produktu,

c) masę netto produktu,

d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),

e) warunki przechowywania.

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 34 Ciecierzycza**

Suche ziarna w opakowaniu od 350 do 500 g

**Oznakowanie powinno zawierać:**

a) nazwę dostawcy – producenta, adres,

b) nazwę produktu,

c) masę netto produktu,

d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),

e) warunki przechowywania.

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 35 Cieciorka w puszcze**

**Cena netto dotyczy masy netto po odcieku (bez zalewy)**

ciecierzycza - suche ziarno, woda, sól, przeciwutleniacz: kwas askorbinowy

Pojemność opakowania ok 430 ml

Masa netto nie mniej niż 240 g

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 36 Coca Cola 0,5l oryginal**

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia,

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 37 Coca Cola 1 l oryginal:**

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia,

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 38 Coca Cola 2 l**

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia,

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 39 Cukier kryształ**

Opakowanie – 1 kg, opakowanie zbiorcze zgrzewka termokurczliwa do 10 kg

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),



e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 40 Cukier porcjowany – biały**

Opakowanie po 5 g

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 41 Cukier trzcinowy**

Cukier trzcinowy nierafinowany drobny

Wartości odżywcze (%) w 100 g

Wartość energetyczna ok 1700 kJ

Wartość energetyczna ok 400 kcal

Tłuszcz ok 0 g

w tym kwasy tłuszczowe nasycone ok 0 g

Węglowodany ok 100 g

w tym cukry ok 100 g

Białko ok 0 g

Sól ok 0,01 g

Opakowanie jednostkowe 500 g

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 42 Cukier w kostkach**

Cukier biały

Opakowanie 1 kg – 1,5kg

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 43 Cukier wanilinowy**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Cukier wanilinowy

Skład: Cukier, aromat

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, zanieczyszczenia mechaniczne, uszkodzenia mechaniczne

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe – pakowane jednostkowo od 16 do 20 g

opakowanie zbiorcze – kartonik

**Oznakowanie powinno zawierać:**

a) nazwę dostawcy – producenta, adres,

b) nazwę produktu,

c) masę netto produktu,

d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),

e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 44 Cukierki czekoladowe galaretka w czekoladzie**

Cukierki – galaretka różne smaki w polewie czekoladowej – opakowanie od 1 – 2,5 kg

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia

**Oznakowanie powinno zawierać:**

a) nazwę dostawcy – producenta, adres,

b) nazwę produktu,

c) masę netto produktu,

d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),

e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 45 Cukinia konserwowa ćwiartki**

**Cena netto dotyczy masy netto po odcieku (bez zalewy).**

Produkt otrzymany z pokrojonej części cukinii min. 60% w zalewie z dodatkiem cukru, octu i soli i przypraw aromatyczno-smakowych utrwalone termicznie w opakowaniach zamkniętych.

Masa netto powinna wynosić 890-900g.

Masa odciekniętych składników min 60%

Okres przydatności do spożycia cukinii konserwowej ćwiartki deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe - słoiki szklane o pojemności 0,9l. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów rdzy i pleśni oraz bez uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe – zgrzewy termokurczliwe, kompletowane na europalecie, każda warstwa oddzielana przekładką tekturową. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 46 Cukinia plastry mrożone**

cukinia w plastrach. cukinia w plastrach, mrożona

Rodzaj opakowania jednostkowego – worek zamknięty hermetycznie

Waga jednostkowa netto ok 2,5 kg

Składniki: Cukinia w plastrach, mrożona

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 47 Curry**

Przyprawa Curry 20 g

Przyprawa curry – kompozycją ziół, przypraw i suszonych warzyw o charakterystycznym, pikantnym aromacie i smaku. Charakterystycznie barwi sporządzane potrawy na żółty kolor.

Skład: sól, kurkuma, cebula, czosnek, papryka słodka, cynamon, cukier, kmin rzymski, korzeń lubczyku, kardamon, kozieradka, goździki, owoc kolendry, chili, imbir, pieprz czarny

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia,

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 48 Custard Waniliowy**

Proszek do przygotowania deseru Custard o smaku waniliowym

Skład: mąka kukurydziana, sól, aromat waniliowy identyczny z naturalnym, barwniki spożywcze

Opakowanie 100-300 g

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 49 Cynamon mielony**

Przyprawa w proszku, Opakowanie typu pet 320 g lub pet 390 g

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),

e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 50 Cytrynka w płynie**

Wymagania klasyfikacyjne:

Sok cytrynowy do herbaty

Skład: Sok cytrynowy

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, psucia, uszkodzenia mechaniczne – przecieki

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – pakowane jednostkowo 7,5 – 10ml

opakowanie zbiorcze – kartonik

**Oznakowanie powinno zawierać:**

a) nazwę dostawcy – producenta, adres,

b) nazwę produktu,

c) masę netto produktu,

d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),

e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 51 Czekolada pełna mleczna typu Goplana**

cukier, mleko w proszku pełne, miazga kakaowa, tłuszcz kakaowy, mleko w proszku odtłuszczone, emulgatory - lecytyny (z soi) i E 476, aromaty, Masa kakaowa w czekoladzie mlecznej minimum 30%

**Wymagania klasyfikacyjne:**

opakowanie jednostkowe powinno dokładnie pokrywać wyrób, struktura i konsystencja – jednolita, zwarta, twarda, łamliwa, barwa naturalna, jasnobrązowa brązowa, jednolita w całej masie, przełom matowy jednolity, smak i zapach – charakterystyczny dla wyrobów z masy czekoladowej, kształt – regularny, bez nadłamań, z wyraźnie odcisniętym wzorem formy, o powierzchni dolnej gładkiej lub lekko falistej (wynikającej z techniki formowania wyrobu), czekolada formowana w tabliczki, opakowane w papier pergaminowy, folię z tworzyw sztucznych lub aluminiową laminowaną (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością)

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, zanieczyszczenia mechaniczne, rozwarstwienie składników, objawy pleśnienia, jęlczenia, psucia, zanizowana zawartość tłuszczu, obecność bakterii salmonelli, brak oznakowania czekolad, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

**Opakowanie i oznakowanie dostawy**

opakowanie jednostkowe – tabliczka 90 – 100 g zawinięta w folię aluminiową lakierowaną

opakowanie zbiorcze – kartonik 2 – 5 kg,

**Oznakowanie powinno zawierać:**

a) nazwę dostawcy – producenta, adres,

b) nazwę produktu,

c) masę netto produktu,

d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),

e) warunki przechowywania,

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Inne wymagania:**

Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 4 grudnia 2002 r, w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej wyrobów kakaowych i czekoladowych (Dz. U. Nr 214, poz. 1813)

**Poz. 52 Czekolada pełna gorzka typu Wedel**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

miazga kakaowa, cukier, kakao o obniżonej zawartości tłuszczu, tłuszcz kakaowy, emulgatory (lecytyna sojowa i E476), aromat, Masa kakaowa minimum 64% opakowanie jednostkowe powinno dokładnie pokrywać wyrób, struktura i konsystencja – jednolita, zwarta, twarda, łamliwa, barwa naturalna, brązowa, jednolita w całej masie, przełom matowy jednolity, smak i zapach – charakterystyczny dla wyrobów z masy czekoladowej, kształt – regularny, bez nadłamań, z wyraźnie odcisniętym wzorem formy, o powierzchni dolnej gładkiej lub lekko falistej (wynikającej z techniki formowania wyrobu), czekolada formowana w tabliczki, opakowane w papier pergaminowy, folię z tworzyw sztucznych lub aluminiową laminowaną (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością),

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, zanieczyszczenia mechaniczne, rozwarstwienie składników, objawy pleśnienia, jęlczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, obecność bakterii salmonelli, brak oznakowania czekolad, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

**Opakowanie i oznakowanie dostawy**

opakowanie jednostkowe – tabliczka 90 – 100 g zawinięta w folię aluminiową lakierowaną

opakowanie zbiorcze – kartonik 2 – 5 kg

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Inne wymagania:**

Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 4 grudnia 2002 r, w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie, jakości handlowej wyrobów kakaowych i czekoladowych (Dz. U. Nr 214, poz. 1813)

**Poz. 53 Czekolada z orzechami typu Wedel**

Cukier, mleko pełne w proszku, miazga kakaowa, tłuszcz kakaowy, kawałki orzechów laskowych (12%), serwatka w proszku (z mleka), tłuszcz mleczny, emulgatory (lecytyna sojowa i E476), aromat  
Czekolada mleczna: masa kakaowa minimum 29%, masa mleczna minimum 17%

**Wymagania klasyfikacyjne:**

opakowanie jednostkowe powinno dokładnie pokrywać wyrób, struktura i konsystencja jednolita, zwarta, twarda, łamliwa, barwa naturalna, brązowa, jednolita w całej masie, przełom matowy niejednorodny z wyraźnymi kawałkami orzechów, smak i zapach charakterystyczny dla wyrobów z masy czekoladowej, z dodatkiem orzechów, kształt regularny, bez nadłamań, z wyraźnie odcisniętym wzorem formy, o powierzchni dolnej gładkiej lub nierównej z wypukłościami spowodowanymi użytymi do produkcji orzechami, czekolada formowana w tabliczki, opakowane w papier pergaminowy, folię z tworzyw sztucznych lub aluminiową laminowaną (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością)

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, zanieczyszczenia mechaniczne, rozwarstwienie składników, objawy pleśnienia, jęlczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, obecność bakterii salmonelli, brak oznakowania czekolad, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

**Opakowanie i oznakowanie dostawy**

opakowanie jednostkowe – tabliczka 90 – 100 g zawinięta w folię aluminiową lakierowaną

opakowanie zbiorcze – kartonik 2 – 5 kg

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,

- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 54 Czosnek granulowany**

Czosnek granulowany opakowanie od 20g do 70 g,

Charakterystyczny piekący smak i ostry zapach czosnku spowodowany jest dużą zawartością olejków eterycznych, zawierających substancje o działaniu bakteriobójczym.

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 55 Ćwikła z chrzanem**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Składniki: buraki ćwikłowe 60%, chrzan 20%, woda, ocet spirytusowy, cukier, sól. Bez konserwantów.

Termin przydatności do spożycia: minimum 9 miesięcy od daty dostarczenia do magazynu

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, kwaśny, stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, objawy zapełnienia, psucia, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność zanieczyszczeń mechanicznych, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

**Opakowanie i oznakowanie dostawy**

opakowanie jednostkowe – słoik o poj. od 0,5 do 1 kg

opakowanie zbiorcze – zgrzewy termokurczliwe, kompletowane na europalecie, każda warstwa oddzielana przekładką tekturową

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 56 Daktyle suszone**

daktyle bez pestek suszone

opakowanie jednostkowe 100 – 200 g

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 57 Drożdże 50 – 100g**

Drożdże spożywcze używane do pieczenia ciast

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 58 Dynia mrożona**

Dynia mrożona w kostce

Opakowanie 450 g

składniki wartość odżywcza na 100g % wskazanego dziennego spożycia

ilość kalorii 33kcal, wartość energet. 139 KJ, węglowodany 4,9 g, cukier 4,8 g, białko 1,3 g, sól 0,01 g

masa produktu 450 g

**Cechy dyskwalifikujące:**

- wyciek samoczynny – widoczne efekty wcześniejszego rozmrożenia i powtórnego zamrażania
- uszkodzone mechanicznie opakowanie
- zanieczyszczenia pochodzenia roślinnego
- zanieczyszczenia mineralne – gleba, piasek,
- zanieczyszczenia obce – insekty lub ich części, drewno, tworzywa sztuczne, metal itp.

Do partii brokuł zamrożonego powinna być dołączona specyfikacja z następującymi danymi

- nazwa dostawcy,
- kraj pochodzenia,
- data przydatności produktu do spożycia (należy spożyć przed: dzień, miesiąc, rok)
- masa netto,
- data pakowania.

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 59 Dżem 25 – 30 g. (smaki – truskawkowy, wieloowocowy, czarna porzeczka, malinowy)**

Dżem o wysokiej zawartości cukru min 60% i zawartości puree z owoców użytych do wyprodukowania dżemu min 35 % z termin przydatności do spożycia dla dżemu w opakowaniach małych min. 12 miesięcy od momentu dostarczenia do Odbiorcy,

**Wymagania klasyfikacyjne:**

dżem otrzymany z owoców – typowych dla danego smaku o odpowiedniej żelowanej konsystencji, wyniku gotowania owoców świeżych, (mrożonych pasteryzowanych lub pulpy) z dodatkiem cukru, kwasów spożywczych, syropu skrobiowego, pektyny, kwasu L - askorbinowego i innych substancji dopuszczonych przez ustawodawstwo krajowe, konsystencja – żelowana, smarowna masa, wygląd – całe owoce lub ich fragmenty w żelowanej, szklistej masie, barwa – charakterystyczna dla użytych składników, możliwie wyrównana dla owoców i galaretki, smak i zapach – charakterystyczny dla owoców danego dżemu, zawartość ekstraktu ogólnego oznaczonego refraktometrycznie – nie mniej niż 63%, zawartość metali i innych związków chemicznych zgodna z powoływaną NP., opakowania jednostkowe – dżem należy pakować zgodnie z PN-90/A-75032 lub inne opakowania posiadające atest akredytowanej jednostki certyfikującej o dopuszczeniu do kontaktu z żywnością

**Cechy dyskwalifikujące:**

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

**Opakowanie i oznakowanie dostawy**

opakowanie jednostkowe – w opakowaniach małych termo formowalnych od 25 do 30 g

opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe od 6 do 6,5 kg,

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Inne wymagania:**

Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 29 lipca 2003 r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie, jakości Handlowej dżemów ... (Dz. U. Nr 143, poz. 1398)

**Poz. 60 Fanta 0,5l oryginal**

Napój Fanta różne smaki

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 61 Fasola biała Jaś opakowanie 20 – 25 kg**

Suche ziarno fasoli kalibrowane duże

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 62 Fasolka czarna konserwowa 0,2 – 0,4 kg**

fasola czarna ziarno, woda, sól, bez konserwantów

Masa netto 400g, masa netto po odcieku min. 240 g

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, kwaśny, stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, objawy zapleśnienia, psucia, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność zanieczyszczeń mechanicznych, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

**Opakowanie i oznakowanie dostawy**

opakowanie jednostkowe – konserwa

opakowanie zbiorcze – zgrzewy termokurczliwe, kompletowane na europalecie, każda warstwa oddzielana przekładką tekturową

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00



**Uwaga: ilość i cena dotyczy wagi fasolki bez zalewy (masa netto po odcieku)**

**Poz. 63 Fasolka biała konserwowa**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Skład: Fasola biała ziarno, woda, sól. Termin przydatności do spożycia: minimum 9 miesięcy od daty dostarczenia do magazynu. Masa netto 400g, masa netto po odcieku 240 g

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, kwaśny, stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, objawy zapeśnienia, psucia, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność zanieczyszczeń mechanicznych, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

**Opakowanie i oznakowanie dostawy**

opakowanie jednostkowe – konserwa

opakowanie zbiorcze – zgrzewy termokurczliwe, kompletowane na europalecie, każda warstwa oddzielana przekładką tekturową

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Uwaga: ilość i cena dotyczy wagi fasolki bez zalewy (masa netto po odcieku )**

**Poz. 64 Fasolka czerwona konserwowa**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Skład: fasola czerwona, woda, sól, przeciwutleniacz. Termin przydatności do spożycia: minimum 9 miesięcy od daty dostarczenia do magazynu

Masa netto 400g, masa netto po odcieku 240 g

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, kwaśny, stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, objawy zapeśnienia, psucia, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność zanieczyszczeń mechanicznych  
brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

**Opakowanie i oznakowanie dostawy**

opakowanie jednostkowe – konserwa

opakowanie zbiorcze – zgrzewy termokurczliwe, kompletowane na europalecie, każda warstwa oddzielana przekładką tekturową,

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Uwaga: ilość i cena dotyczy wagi fasolki bez zalewy (masa netto po odcieku)**

**Poz. 65 Fasolka po bretońsku 300 g aluminium**

Skład: woda, fasola min 33%, kiełbasa min 20% (mięso wieprzowe min 85%, woda, sól, przyprawy naturalne, wzmacniacz smaku: E 621, substancja konserwująca E 250), koncentrat pomidorowy, mąka pszenna, przyprawy (cukier, przyprawy naturalne, sól, wzmacniacze smaku: E 621 i E 635, warzywa

suszone, seler, skrobia ziemniaczana, ekstrakt drożdżowy, laktoza z mleka, olej roślinny rzepakowy, barwnik: ryboflawiny), cebula suszona. Masa netto min 300 g, pojemność 355 ml

**Cechy dyskwalifikujące:**

Obce posmaki, zapachy, smak gorzki, mocno kwaśny, stęchły, mdły, itp., zanieczyszczenia mechaniczne, objawy psucia, zafermentowania, pleśnienia, zmiana zabarwienia, uszkodzenia mechaniczne brak oznakowania, nieuszczelnienie, obecność zanieczyszczeń chemicznych i bakterii chorobotwórczych

**Opakowanie i oznakowanie dostawy**

opakowanie jednostkowe – aluminium 0,3 kg, opakowanie zbiorcze – zgrzewa termokurczliwa na podkładce tekturowej

Oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy

**Poz. 66 Fasolka po bretońsku**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

**Składniki:** woda, fasola min 26,5%, kiełbasa min 10,8% (mięso wieprzowe min 50%, skórki wieprzowe min 11%, woda, skrobia ziemniaczana, przyprawy, białko sojowe, stabilizatory: E 450, E 451, E 452; emulgator E 472c, glukoza, aromat, sól, substancja konserwująca E 250, błonnik sojowy, substancja zagęszczająca E 407, maltodekstryna), koncentrat pomidorowy 4%, mąka pszenna, przyprawy (cukier, przyprawy, sól, warzywa suszone, aromat, glukoza, ekstrakt drożdżowy), tłuszcz wieprzowy. Masa netto min 510g, pojemność 550 ml

**Cechy dyskwalifikujące:**

Obce posmaki, zapachy, smak gorzki, mocno kwaśny, stęchły, mdły, itp., zanieczyszczenia mechaniczne, objawy psucia, zafermentowania, pleśnienia, zmiana zabarwienia, uszkodzenia mechaniczne słoików brak oznakowania, nieuszczelnienie, obecność zanieczyszczeń chemicznych i bakterii chorobotwórczych

**Opakowanie i oznakowanie dostawy**

opakowanie jednostkowe – słoik szklany 0,5 – 0,6 kg, opakowanie zbiorcze – zgrzewa termokurczliwa na podkładce tekturowej,

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 67 Fasola szparagowa mrożona kl.I**

Opakowanie jednostkowe: 0,8 – 3 kg

Fasola szparagowa zielona lub żółta,

W zależności od postaci gotowego produktu rozróżnia się:

- ciętą fasolę szparagową, strąki całe poprzecznie cięte na odcinki długości od 20 mm do 40 mm lub innej.

**Dopuszczalne tolerancje:**

- jednolitość odmianowa - praktycznie jednolita odmianowo w partii, dopuszcza się inne odmiany o podobnych parametrach technologicznych i cechach jakościowych,
- wygląd - strąki całe, kształtne, niepołamane, z obcięzonymi końcami, sypkie, wolne od zlepieńców trwałych, niewielkie oszronienie nie stanowi wady,

- zawartość strąków uszkodzonych mechanicznie nie więcej niż - 5%,
- połamanych na odcinki 40mm - 60mm nie więcej niż - 15%,
- ze skazami nie więcej niż - 3%,
- barwa - intensywna zielona lub żółta, nie zbrązowiała, praktycznie jednolita w całej partii,
- zawartość strąków o barwie zmienionej na powierzchni przekroju cięcia, sztuk na 500g, nie więcej niż - 3,
- Dojrzałość - strąki młode, Zawartość strąków dojrzewających, nie więcej niż: - 5%,
- Zdrowotność – strąki zdrowe, zawartość strąków uszkodzonych przez choroby i szkodniki, sztuk na 500g, nie więcej niż - 2,
- Smak i zapach - typowy dla świeżej fasoli, całkowicie wolny od obcego smaku i zapachu
- Konsystencja w stanie zamrożonym - twarda, po ugotowaniu - krucha bez mączystych ziaren, niegąbczasta, niewłóknista
- zanieczyszczenia - strąki czyste, bez zanieczyszczeń roślinnych i mineralnych, zawartość niejadalnych końców strąka, sztuk 500g, nie więcej niż: klasa - 2 ,
- zawartość innych zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego nie więcej niż - 0,05%,
- zawartość zanieczyszczeń mineralnych nie więcej niż - 0,03%,

#### **Cechy dyskwalifikujące:**

- strąki uszkodzone mechanicznie, odcinki strąków nacięte, częściowo połamane,
- strąki niekształtne,
- strąki młode, o ziarnach słabo zaznaczonych, niewyrośnięte nie oddzielające się od miąższu strąka,
- strąki dojrzewające, z pełni wyrosniętymi ziarnami, , niejednolite pod względem przekroju, o rozjaśnionej barwie, - strąki włókniste, zawierające niepożądane łyko, włókno w szwach, albo wyściółkę pergaminową w okrywach,
- strąki ze skazami,
- niejadalny koniec strąka,
- strąki z oparzeliną mrozową;

Do partii powinna być dołączona specyfikacja z następującymi danymi:

- masa netto,
- nazwa dostawcy – producenta, adres,
- nazwa produktu, sposób przyrządzenia
- data – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... - miesiąc, rok),
- skład komponentów użytych do produkcji,
- rodzaj opakowań (wg normy PN),
- warunki przechowywania,
- karta gwarancji produktu udzielona przez producenta – dostawcę,

#### **Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

#### **Poz. 68 Fasola szparagowa mrożona - cała op 400 - 1000 g kl.I**

Opakowanie jednostkowe: 0,4 – 1 kg

Fasola szparagowa zielona lub żółta, zamrożona w postaci strąków całych

W zależności od postaci gotowego produktu rozróżnia się:

- cała fasolę szparagową, strąki całe o niezmienionej postaci, ale z obciętymi końcami

#### **Dopuszczalne tolerancje:**

- jednolitość odmianowa- praktycznie jednolita odmianowo w partii, dopuszcza się inne odmiany o podobnych parametrach technologicznych i cechach jakościowych,
- wygląd - strąki całe, kształtne, niepołamane, z obciętymi końcami, sypkie, wolne od zlepieńców trwałych, niewielkie oszronienie nie stanowi wady,
- zawartość strąków uszkodzonych mechanicznie nie więcej niż - 5%,
- połamanych na odcinki 40mm - 60mm nie więcej niż - 15%,
- ze skazami nie więcej niż - 3%,
- barwa- intensywna zielona lub żółta, nie zbrązowiała, praktycznie jednolita w całej partii,
- zawartość strąków o barwie zmienionej na powierzchni przekroju cięcia, sztuk na 500g, nie więcej niż - 3,
- Dojrzałość - strąki młode, Zawartość strąków dojrzewających, nie więcej niż: - 5%,

- Zdrowotność – strąki zdrowe, zawartość strąków uszkodzonych przez choroby i szkodniki, sztuk na 500g, nie więcej niż - 2,
- Smak i zapach - typowy dla świeżej fasoli, całkowicie wolny od obcego smaku i zapachu
- Konsystencja w stanie zamrożonym - twarda, po ugotowaniu - krucha bez mączystych ziaren, niegąbczasta, niewłóknista
- zanieczyszczenia - strąki czyste, bez zanieczyszczeń roślinnych i mineralnych, zawartość niejadalnych końców strąka, sztuk 500g, nie więcej niż: klasa - 2 ,
- zawartość innych zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego nie więcej niż - 0,05%,
- zawartość zanieczyszczeń mineralnych nie więcej niż - 0,03%,

**Cechy dyskwalifikujące:**

- strąki uszkodzone mechanicznie, odcinki strąków nacięte, częściowo połamane,
- strąki niekształtne,
- strąki młode, o ziarnach słabo zaznaczonych, niewyrośnięte nie oddzielające się od miąższu strąka,
- strąki dojrzewające, z pełni wyrosniętymi ziarnami, , niejednolite pod względem przekroju, o rozjaśnionej barwie, - strąki włókniste, zawierające niepożądane łyko, włókno w szwach, albo wyściółkę pergaminową w okrywkach,
- strąki ze skazami,
- niejadalny koniec strąka,
- strąki z oparzeliną mrozową;

do partii powinna być dołączona specyfikacja z następującymi danymi:

- masa netto,
- nazwa dostawcy – producenta, adres,
- nazwa produktu, sposób przyrządzenia
- data – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... - miesiąc, rok),
- skład komponentów użytych do produkcji,
- rodzaj opakowań (wg normy PN),
- warunki przechowywania,
- karta gwarancji produktu udzielona przez producenta – dostawcę,

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 69 Figi suszone**

Figi suszone

Wartości odżywcze 100 g produktu:

Energia: do 298 kcal, tłuszcz: do 1,6 g, cukier: do 61 g, białko: do 3,9 g, sól: do 0,10 g

Opakowanie jednostkowe 200 – 400 g

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

2 razy w tygodniu (wtorek i czwartek). Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 70 Flaki wołowe mrożone**

skład: woda, przedzwoładki wołowe min 30%, warzywa: marchew, pietruszka, seler (w różnych proporcjach); rosół wołowy w proszku, mąka pszenna, naturalne przyprawy: majeranek, pieprz czarny, papryka w proszku, gałka muszkatołowa, imbir, sól (w różnych proporcjach)

**Opakowanie i oznakowanie dostawy**

opakowanie jednostkowe – torebka foliowa hermetycznie zamknięta od 0,8 do 1,2 kg,

opakowanie zbiorcze – pudło tekturowe od 10 do 15 kg

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,

- c) masę netto produktu,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

2 razy w tygodniu (poniedziałek i czwartek). Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 71 Flaki wołowe w rosole 500 – 520 g**

Flaki wołowe w rosole z białkiem wieprzowym. Produkt sterylizowany.

Skład: woda, przedzoładki wołowe min 30%, warzywa w zmiennych proporcjach min 9,8% (cebula, marchew, seler korzeń), sól, przyprawy, warzywa suszone w zmiennych proporcjach (marchew, pasternak, cebula, pietruszka, lubczyk, por, seler), żelatyna wieprzowa, częściowo utwardzony tłuszcz palmowy, skrobia ziemniaczana, maltodekstryna, glukoza, ekstrakty drożdżowe, aromaty (zawierają gluten z pszenicy), cukier, ryboflawina, ekstrakt z warzyw. Bez dodatku substancji konserwujących

**Cechy dyskwalifikujące:**

Obce posmaki, zapachy, smak gorzki, mocno kwaśny, stęchły, mdły, itp., zanieczyszczenia mechaniczne, objawy psucia, zafermentowania, pleśnienia, zmiana zabarwienia, uszkodzenia mechaniczne słoików brak oznakowania, nieuszczelnienie, obecność zanieczyszczeń chemicznych i bakterii chorobotwórczych.

Opakowanie i oznakowanie dostawy

opakowanie jednostkowe – słoik szklany 0,5 – 0,55 kg, opakowanie zbiorcze – zgrzewa termokurczliwa na podkładce tekturowej,

Oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 72 Frytki beztłuszczowe typu Aviko**

Opakowanie worek foliowy z nadrukiem – 0,70 – 1,2 kg

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

2 razy w tygodniu (poniedziałek i czwartek). Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 73 Frytki z batatów mrożone**

Składniki: słodkie ziemniaki, olej rzepakowy, modyfikowana skrobia ziemniaczana, mąka ryżowa, dekstryna, sól, środek spulchniający (E500, E450), barwnik (ekstrakt papryki), środek zagęszczający (E415).

Opakowanie worek foliowy z nadrukiem – 1,5 – 3 kg

Oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

2 razy w tygodniu (poniedziałek i czwartek). Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 74 Galaretka wysokosłodzona (wiśniowa, agrestowa, pomarańczowa)****Wymagania klasyfikacyjne:**

produkt spożywczy otrzymany przez wymieszanie substancji zagęszczających, substancji aromatycznych naturalnych, identycznych z naturalnymi lub syntetycznych, z dodatkiem substancji słodzących, kwasów spożywczych i innych substancji (zgodnie z zarządzeniem Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej w sprawie wykazu substancji dodatkowych dozwolonych i zanieczyszczeń w środkach spożywczych), które po przyrządzeniu stanowią galaretkę - deser gotowy do spożycia, struktura i konsystencja – sypka, proszek drobnoziarnisty bez grudek, barwa dla galaretki owocowej zbliżona do barwy owocu deklarowanego w nazwie, smak i zapach – charakterystyczny dla owocu lub deklarowanego dodatku aromatycznego, zawartość metali szkodliwych nie więcej niż w powoływanej PN

opakowanie jednostkowe – galaretkę należy pakować w worki papierowe wielowarstwowe z wkładem z folii polipropylenowej lub w opakowania posiadające świadectwo PZH o dopuszczeniu opakowania do kontaktu z żywnością, zapewniające właściwe cechy produktu w okresie przydatności do spożycia, opakowanie jednostkowe od 0,100 do 1 kg, termin przydatności do spożycia: minimum 6 miesięcy od daty dostarczenia do magazynu

dopuszczalne tolerancje – dopuszcza się nieliczne łatwo rozsypujące się zbrylenia, oraz ciemniejsze cząstki pochodzące z zastosowanych surowców, dopuszcza się obecność zanieczyszczeń ferromagnetycznych w ilość podanej w PN-A-94051

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu przed i po przyrządzeniu, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Do partii powinna być dołączona specyfikacja z następującymi danymi:

- nazwa dostawcy – producenta, adres,
- nazwa produktu, sposób przyrządzenia
- data – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... - miesiąc, rok),
- rodzaj opakowań (wg normy PN),
- warunki przechowywania,
- karta gwarancji produktu udzielona przez producenta – dostawce,

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz.75 Gałka muskatołowa opakowanie typu PET 350-500g****Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,
- f) datę załadowania do transportu.

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 76 Garam masala**

Orientalna mieszanka przyprawowa. W skład mieszanki wchodzi osobno prażone i razem mielone składniki: kolendra, kozieradka, kumin, gorczyca, goździki, pieprz, anyż, imbir, czosnek  
Opakowanie jednostkowe 20 – 100 g

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,

f) datę załadowania do transportu.

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 77 Gołąbki w sosie pomidorowym**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Skład: woda, gołąbki 47% [kapusta biała 44,7%, ryż 39,8%, mięso wieprzowe 7,1%, woda, białko pszenicy, mąka pszenna, przyprawy (sól, przyprawy, warzywa suszone, cukier, aromat, glukoza, ekstrakt drożdżowy)], koncentrat pomidorowy 3,7%, przyprawy (cukier, sól, przyprawy, warzywa suszone, aromat, glukoza, ekstrakt drożdżowy), skrobia kukurydziana modyfikowana, mąka pszenna, cebula suszona.

**Cechy dyskwalifikujące:**

Obce posmaki, zapachy, smak gorzki, mocno kwaśny, stęchły, mdły, itp., zanieczyszczenia mechaniczne, objawy psucia, zafermentowania, pleśnienia, zmiana zabarwienia, uszkodzenia mechaniczne, brak oznakowania, nieszczelność, obecność zanieczyszczeń chemicznych i bakterii chorobotwórczych

**Opakowanie i oznakowanie dostawy**

opakowanie jednostkowe – słoik szklany 0,53 – 0,6 kg,

opakowanie zbiorcze – zgrzewa termokurczliwa na podkładce tekturowej,

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,
- f) datę załadowania do transportu.

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 78 Gołąbki z ryżem i mięsem**

Gołąbki z ryżem i mięsem produkt garmazeryjny nie mrożony opakowanie 1 – 3 kg

Składniki: kapusta biała 35 %, ryż 15%, mięso wieprzowe 8%, mięso wołowe 7%, cebula, przyprawy

Termin przydatności do spożycia minimum 7 dni

Opakowanie jednostkowe – worek foliowy z dopuszczeniem do kontaktu z żywnością zamknięty hermetycznie

Opakowanie zbiorcze pakowane w skrzynkach lub kartonach,

**Cechy dyskwalifikujące:**

- uszkodzenia mechaniczne
- objawy zepsucia np.: bombaż, oznaki psucia,

**Opakowanie musi zawierać:**

- dane producenta
- termin przydatności do spożycia
- numer partii produkcyjnej
- skład ilościowy

**Częstotliwość dostaw:**

3 razy w tygodniu. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 79 Goździki 0,02 – 0,10 kg**

przyprawa

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 80 Groch obłuskany specjalny połówki opakowanie 1 – 25 kg**

Ziarno grochu – suche bez zanieczyszczeń

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 81 Groszek konserwowy**

groszek zielony, woda, sól, cukier.

Pojemność 400 ml, masa netto 400 g po odcieku 240 g

**Uwaga: ilość i cena dotyczy wagi groszku bez zalewy (masa netto po odcieku)**

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 82 Groszek mrożony**

Opakowanie jednostkowe: 0,8 – 3 kg

Cechy dyskwalifikujące:

- wyciek samoczynny - widoczne efekty wcześniejszego rozmrożenia i powtórnego zamrażania
- uszkodzone mechanicznie opakowanie
- zanieczyszczenia pochodzenia roślinnego
- zanieczyszczenia mineralne - gleba, piasek,
- zanieczyszczenia obce - insekty lub ich części, drewno, tworzywa sztuczne, metal itp.

Do partii groszku zamrożonego powinna być dołączona specyfikacja z następującymi danymi

- nazwa dostawcy,
- kraj pochodzenia,
- data przydatności produktu do spożycia (należy spożyć przed: dzień, miesiąc, rok)
- masa netto

**Częstotliwość dostaw:**

2 razy w tygodniu. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 83 Groszek ptysiowy**

Wymagania klasyfikacyjne: Groszek ptysiowy

Skład: jaja świeże, mąka pszenna, olej rzepakowy, sól.

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, zanieczyszczenia mechaniczne, uszkodzenia mechaniczne

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe – pakowane jednostkowo od 100 do 200 g

opakowanie zbiorcze – kartonik

Oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,



- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 84 Groszek z marchewką konserwowy**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Składniki: warzywa marchew min 32 %, groszek zielony min 30%, woda, sól, cukier. Bez konserwantów. Termin przydatności do spożycia: minimum 9 miesięcy od daty dostarczenia do magazynu

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, kwaśny, stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, objawy zapełnienia, psucia, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność zanieczyszczeń mechanicznych, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

**Opakowanie i oznakowanie dostawy**

opakowanie jednostkowe – słoik o poj. od 0,2 do 1 kg

opakowanie zbiorcze – zgrzewy termokurczliwe, kompletowane na europalecie, każda warstwa oddzielana przekładką tekturową,

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Uwaga: ilość i cena dotyczy wagi mieszanki bez zalewy (masa netto po odcieku)**

**Poz. 85 Grzanki o smaku zielowo czosnkowym**

Opakowanie 700 – 1000 g

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 86 Grzyby suszone 0,05 – 0,10 kg**

Grzyby suszone – prawdziwki (borowik szlachetny)

Opakowanie winno zawierać informację bądź atest potwierdzający jakość i skład grzybów

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 87 Gulasz angielski wieprzowy konserwa od 100 – 110g**

Konserwa wieprzowa sterylizowana o zawartości mięsa wieprzowego nie mniej niż 62 %. Skład – mięso wieprzowe, sól, przyprawy, substancje konserwujące, nie dopuszcza się produktu wysokowydajnego oraz zawierającego składniki drobiowe.

Termin przydatności do spożycia - 24 miesiące od daty produkcji (nie mniej niż 18 miesięcy od daty dostawy do magazynu)

Opakowanie:

- jednostkowe - alupak od 100 g – 110 g
- zbiorcze - karton lub zgrzewka foliowa do 10 kg

Cechy dyskwalifikujące:

uszkodzenia mechaniczne  
objawy zepsucia np.: bombaż, oznaki psucia,

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 88 Gulasz sojowy op. 100 – 200 g**

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,
- f) datę załadowania do transportu.

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 89 Gulasz w sosie**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

mięso (wieprzowe min 31%, wołowe min 9%), woda, cebula min 10%, koncentrat pomidorowy, skrobia kukurydziana modyfikowana, mąka pszenna, sól, olej rzepakowy, przyprawa smakowa maltodekstryna, sól, cukier, olej rzepakowy, warzywa, przyprawy, ekstrakt drożdżowy, aromat, wzmacniacz smaku (5'-rybonukleotydy disodowe), regulator kwasowości (kwas cytrynowy), barwnik (ryboflawiny)], cukier, przyprawy, barwnik (karmel)

**Cechy dyskwalifikujące:**

Obce posmaki, zapachy, smak gorzki, mocno kwaśny, stęchły, mdły, itp., zanieczyszczenia mechaniczne, objawy psucia, zafermentowania, pleśnienia, zmiana zabarwienia, uszkodzenia mechaniczne, brak oznakowania, nieszczelność, obecność zanieczyszczeń chemicznych i bakterii chorobotwórczych

**Opakowanie i oznakowanie dostawy**

opakowanie jednostkowe – słoik szklany 0,5 – 0,6 kg,  
opakowanie zbiorcze – zgrzewa termokurczliwa na podkładce tekturowej,

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 90 Gulasz wołowy w sosie węgierskim**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

mięso wołowe 48,3%, woda, papryka 13,4%, marchew 7,1%, koncentrat pomidorowy 6,2%, cebula suszona, mąka pszenna, przyprawy (sól, przyprawy naturalne, cukier, wzmacniacze smaku: E 621 i E

635, warzywa suszone, seler, skrobia ziemniaczana, ekstrakt drożdżowy, laktoza z mleka, olej roślinny rzepakowy, barwnik: ryboflawiny)

**Opakowanie i oznakowanie dostawy**

opakowanie jednostkowe – aluminium 0,3 kg,

opakowanie zbiorcze – zgrzewa termokurczliwa na podkładce tekturowej lub karton,

Oznakowanie powinno zawierać:

a) nazwę dostawcy – producenta, adres,

b) nazwę produktu,

c) pojemność opakowania,

d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),

e) warunki przechowywania,

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 91 Herbata czarna op. 90 g**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

produkt klasy I- czarna herbata granulowana indyjska, struktura i konsystencja sypka, smak i zapach – charakterystyczny dla herbaty czarnej bez posmaków obcych, wilgotność suchej herbaty nie więcej niż 7,8%,

opakowanie – opakowania posiadające świadectwo PZH o dopuszczeniu opakowania do kontaktu z żywnością, zapewniające właściwe cechy produktu w okresie przydatności do spożycia. Opakowanie jednostkowe: 90 g - pakowana po 5 szt. w worek foliowy lub karton,

termin przydatności do spożycia: minimum 9 miesięcy od daty dostarczenia do magazynu

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, zwiędzenie, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań,

do partii powinna być dołączona specyfikacja z następującymi danymi:

- nazwa dostawcy – producenta, adres,

- nazwa produktu, sposób przyrządzenia,

- data termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... - dzień, miesiąc, rok),

- warunki przechowywania,

- karta gwarancji produktu udzielona przez producenta – dostawce,

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz.92 Herbata w torebkach (ekspresowa) typu Minutka**

**Wymagania klasyfikacyjne**

produkt I klasy, struktura i konsystencja sypka, skład – mieszanka herbat czarnych, kraje pochodzenia; Indie, Indonezja, smak i zapach charakterystyczny dla liści herbaty, sposób przygotowanie – zalewana wrzącą wodą na 5 min

opakowanie – waga jednej torebki 1,4 g opakowanie zbiorcze min w opakowaniu 100 szt.

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, zwiędzenie, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań,

do partii powinna być dołączona specyfikacja z następującymi danymi:

- nazwa dostawcy – producenta, adres,

- nazwa produktu, sposób przyrządzenia,

- data termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... - dzień, miesiąc, rok),

- warunki przechowywania,

- karta gwarancji produktu udzielona przez producenta – dostawce,

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 93 Herbata w torebkach (ekspresowa) typu Lipton**

**Wymagania klasyfikacyjne**

produkt I klasy, struktura i konsystencja sypka, smak i zapach charakterystyczny dla najlepszych liści herbaty, wartość energetyczna 1 kcal w 100 ml, sposób przygotowanie – zalewana wrzątkiem na 1 – 2 min

opakowanie - waga jednej torebki ze sznurkiem 2 g opakowanie zbiorcze min w opakowaniu 75 szt.

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, zwiędzenie, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań,

do partii powinna być dołączona specyfikacja z następującymi danymi:

- nazwa dostawcy – producenta, adres,
- nazwa produktu, sposób przyrządzenia,
- data termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... - dzień, miesiąc, rok),
- warunki przechowywania,
- karta gwarancji produktu udzielona przez producenta – dostawce,
- data załadowania do transportu.

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 94 Herbata w torebkach (ekspresowa) owocowa opakowanie A-20**

Owoce – malina, wieloowocowa, wiśniowa, dziki bez

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, zwiędzenie, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań,

do partii powinna być dołączona specyfikacja z następującymi danymi:

- nazwa dostawcy – producenta, adres,
- nazwa produktu, sposób przyrządzenia,
- data termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... - dzień, miesiąc, rok),
- warunki przechowywania,

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 95 Humus klasyczny 105 – 125g**

ciężarówka gotowana min 38% (ciężarówka, woda), woda, olej rzepakowy, pasta sezamowa tahini 7,5% (zmielony sezam, olej rzepakowy), sól, czosnek, kmin rzymski, koncentrat soku cytrynowego, regulator kwasowości: kwas cytrynowy. Produkt bezglutenowy

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 96 Humus różne smaki**

Skład: cieciora, pasta sezamowa, woda, sól, regulator kwasowości – różne smaki (dodatki)

Opakowanie 105 – 220 g

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),

e) warunki przechowywania,

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 97 Imbir do sushi House of Asia**

Opakowanie jednostkowe 190 – 220 g

Naturalne plastry młodego imbiru w zalewie, krojony i marynowany imbir

Skład: woda, imbir, sól, cukier, kwas octowy, kwas cytrynowy, dwusiarczyn sodu

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 98 Imbir suszony mielony op. Typu PET 250 g**

PKWiU: 10.84.23.0

Korzeń imbiru mielony

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 99 Jałowiec suszony**

Owoce jałowca suszone

Opakowanie mały PET 260 G

PKWiU: 10.84.23.0

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 100 Jarmuż mrożony**

Jarmuż, mrożony.

Rodzaj opakowania jednostkowego: worek 2,5 kg

Składniki: jarmuż mrożony

Typ (food) paczkowany

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 101 Kakao 10 – 12 % tł.**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Opakowanie jednostkowe: 0,1– 0,25 kg

produkt spożywczy otrzymywany uzyskany przez sproszkowanie kuchenka kakaowego, struktura i konsystencja – sypka, jednolity proszek bez grudek, barwa – jasnobrązowa, smak i zapach – charakterystyczny dla kakao, zawartość suchej masy nie mniej niż 93%, zawartość tłuszczu w suchej masie – 15 – 16 %,

opakowanie jednostkowe – kakao należy pakować w opakowania posiadające świadectwo PZH o dopuszczeniu opakowania do kontaktu z żywnością, zapewniające szczelność i zapewniające, jakość produktu i stan higieniczny oraz zabezpieczające przed stratami ilościowymi w okresie przydatności do spożycia (PN – A – 74859: 1994), termin przydatności do spożycia: minimum 12 miesięcy od daty dostawy do magazynu;

dopuszczalne tolerancje: dopuszcza się nieliczne łatwo rozsypujące się zbrzylenia.

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, trwałe zbrzylenia, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

do partii powinna być dołączona specyfikacja z następującymi danymi:

- nazwa dostawcy – producenta, adres,
- nazwa produktu,
- data – termin przydatności do spożycia (należy spożyć do ... - dzień, miesiąc, rok),
- rodzaj opakowań (wg normy PN),
- warunki przechowywania,
- karta gwarancji produktu udzielona przez producenta – dostawcę,
- data załadowania do transportu.

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 102 Kalafior różyczki zamrożone kl. I**

Opakowanie jednostkowe: 0,8 – 3 kg

a) Różyczki- części róży kalafiorowej , powstałe przez jej rozdzielenie na mniejsze części, z głąbikami przyciętymi do 20mm, mierząc od nasady najniższego rozgałęzienia

b) dopuszczalne tolerancje:

- wielkość 15 do 35 mm
- wygląd – różyczki zwarte, bez przerastających zielonych listków, bez uszkodzeń mechanicznych, bez zlepieńców trwałych nie oblodzone , niewielkie oszronienie nie stanowi wady,
- zawartość różyczek rozluźnionych nie więcej niż - 10%,
- zawartość różyczek uszkodzonych mechanicznie nie więcej niż - 10%,
- zawartość różyczek o niewłaściwej wielkości, poza granicą dolną lub górną grupy wielkość nie więcej niż – 10%,

c) cechy dyskwalifikujące:

- listki przerastające,
- różyczki rozluźnione,
- różyczki uszkodzone mechanicznie,
- różyczki z oparzeliną mrozową,
- zlepienie stałe,
- różyczki uszkodzone przez choroby lub szkodniki,
- zanieczyszczenia obce,
- zanieczyszczenia mineralne,

d) do partii powinna być dołączona specyfikacja z następującymi danymi

- nazwa dostawcy,
- kraj pochodzenia,
- masa netto,

- data przydatności produktu do spożycia (należy spożyć przed: dzień, miesiąc, rok)
- data pakowania.

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 103 Kapary w zalewie 0,1 – 0,25 kg**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Skład: kapary, woda, sól, ocet spirytusowy. Termin przydatności do spożycia: minimum 9 miesięcy od daty dostarczenia do magazynu

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, kwaśny, stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, objawy zapeśnienia, psucia, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność zanieczyszczeń mechanicznych  
brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

**Opakowanie i oznakowanie dostawy**

opakowanie jednostkowe – konserwa o poj. od 0,1 do 0,25 kg

opakowanie zbiorcze - zgrzewy termokurczliwe,

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,
- f) datę załadowania do transportu.

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Uwaga: ilość i cena dotyczy wagi bez zalewy (masa netto po odcieku)**

**Poz. 104 Karczochy marynowane 0,25 – 0,35 kg**

Karczochy ćwiartki w oleju. Produkt pasteryzowany

Skład: karczochy, olej słonecznikowy, woda, ocet winny, sól, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, przeciwutleniacz: kwas askorbinowy.

Masa netto produktu 230 – 300 g

**Opakowanie i oznakowanie dostawy**

opakowanie jednostkowe – słoik o poj. od 0,25 do 0,35 kg

opakowanie zbiorcze - zgrzewy termokurczliwe,

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,
- f) datę załadowania do transportu.

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Uwaga: ilość i cena dotyczy wagi bez zalewy (masa netto po odcieku)**

**Poz. 105 Kardamon mielony**

Przyprawa Opakowanie PET 300-330 g

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,

f) datę załadowania do transportu.

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 106 Karkówka w sosie z warzywami 300 g – alupak**

Skład: karkówka wieprzowa 30%, woda, marchew 5%, kapusta kiszona 5%, fasola biała perełka 2,5%, fasola czerwona 2,5%, przyprawy (sól, cukier, przyprawy naturalne, warzywa suszone, skrobia ziemniaczana, wzmacniacze smaku: E 621 i E 635, ekstrakt drożdżowy, seler, laktoza z mleka, olej roślinny rzepakowy, mąka pszenna, barwnik: ryboflawiny), mąka pszenna

**Opakowanie i oznakowanie dostawy**

opakowanie jednostkowe – pojemnik aluminiowy o waga brutto 330 g

opakowanie zbiorcze - zgrzewy termokurczliwe, lub karton

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,
- f) datę załadowania do transportu.

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 107 Kasza Bulgur**

Kasza bulgur uzyskiwana jest z pszenicy - durum

Opakowanie jednostkowe 1 kg

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 108 Kasza gryczana specjalna opakowanie 1 – 10 kg**

Kasza gryczana – kasza wytwarzana z obłuskanych nasion gryki zwyczajnej

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 109 Kasza jaglana opakowanie 0,35 – 1 kg**

Kasza jaglana produkt otrzymywany z ziaren prosa

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00



**Poz. 110 Kasza jęczmienna mazurska opakowanie 1 – 10 kg**

kasza jęczmienna łamana poddana polerowaniu

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 111 Kasza jęczmienna wiejska specjalna opakowanie 1 – 10 kg**

kasza otrzymana z oczyszczonego, obłuszczonego, pokrajanego ziarna, niepolerowana;

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 112 Kasza kukurydziana opakowanie 0,35 – 1 kg**

Kasza kukurydziana produkowana z oczyszczonych i rozdrobnionych ziaren kukurydzy

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 113 Kasza kuskus**

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,

Opakowanie jednostkowe 1 kg

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 114 Kasza manna**

**Wymagania kwalifikacyjne:**

wilgotność nie większa niż 15,3%, kwasowość mierzona w stopniach nie większa niż 3, termin przydatności do spożycia: minimum 6 miesięcy od daty dostarczenia do magazynu;

**Opis produktu:**

produkt spożywczy otrzymany przez rozdrobnienie ziaren pszenicy, struktura i konsystencja – sypka, drobnoziarnista bez grudek, barwa - biała z odcieniem żółtawym, stopień rozdrobnienia – przesiew przez sito opięte gaza młyńską o wielkości pierwiastka kwadratowego prześwitu 850 mikrometra nie mniej niż 97%, smak i zapach – charakterystyczny dla kaszy manny, zawartość metali szkodliwych nie więcej niż w powoływanej PN,  
opakowanie jednostkowe – 0,5-1 kg

dopuszczalne tolerancje: dopuszcza się nieliczne łatwo rozsypujące się zbrylenia,

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, np. stęchły, pleśni, gorzki, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, cząstki kąkol, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia;

do partii powinna być dołączona specyfikacja z następującymi danymi:

- masa netto,
- nazwa dostawcy – producenta, adres,
- nazwa produktu, kraj pochodzenia,
- data – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... - miesiąc, rok),
- rodzaj opakowań (wg normy PN),
- warunki przechowywania.

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 115 Kasza pęczak opakowanie 1 – 10 kg**

Kasza pozyskiwana jest z ziaren [jęczmienia](#)

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 116 Kawa 2 in 1**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Napój kawowy 2 in 1

Składniki: Syrop glukozowy, ekstrakt kawy zbożowej, rozpuszczalny ekstrakt kawy min 8%, tłuszcz roślinny utwardzony, białka mleka

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, jęlczenia, psucia, uszkodzenia mechaniczne – połamane,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – pakowane jednostkowo od 12 do 20 g

opakowanie zbiorcze – kartonik

Oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 117 Kawa 3 in 1**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Napój kawowy 3 in 1

Składniki: syrop glukozowy, ekstrakt kawy zbożowej, rozpuszczalny ekstrakt kawy min 8%, tłuszcz roślinny utwardzony, białka mleka

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, jęlczenia, psucia, uszkodzenia mechaniczne – połamane,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – pakowane jednostkowo od 15 do 21 g

opakowanie zbiorcze – kartonik

Oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

### **Poz. 118 Kawa Cappucino**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Napój kawowy w proszku z wyraźną nutą samakowo-zapachową , różne smaki

Skład: Cukier, syrop glukozowy, ekstrakt kawy zbożowej, ekstrakt kawy rozpuszczalnej (8,5%), mleko odtłuszczone w proszku, aromat

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, jełczenia, psucia.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – pakowane jednostkowo od 110 do 150 g

opakowanie zbiorcze – kartonik

Oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania, .

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

### **Poz. 119 Kawa Inka**

Kawa zbożowa rozpuszczalna

Skład: zboża 72% (jęczmień, żyto) cykorii, burak cukrowy – prażone

Opakowanie jednostkowe 150-250 g

Oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

### **Poz. 120 Kawa naturalna mielona typu Tchibo**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

produkt otrzymany przez upalenie ziarna kawy surowej, i następnie zmielenia jej, bez użycia żadnych dodatkowych zabiegów i środków zmieniających jej naturalny charakter, struktura i konsystencja – sypka, proszek drobnoziarnisty o wyrównanym stopniu granulacji bez grudek, barwa naturalna dla kawy, brązowa, smak i zapach – charakterystyczny dla kawy naturalnej, zawartość wody nie więcej niż 3,0%,

opakowanie jednostkowe – kawę należy pakować w sposób przewidziany w opakowania posiadające świadectwo PZH o dopuszczeniu opakowania do kontaktu z żywnością, opakowanie jednostkowe od 100 – 250 g, zapewniające właściwe cechy produktu w okresie przydatności do spożycia, termin przydatności do spożycia: minimum 9 miesięcy od daty dostarczenia do magazynu;

dopuszczalne tolerancje: dopuszcza się nieliczne łatwo rozsypujące się zbrylenia.

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, niedostateczna ocena organoleptyczna, jakości naparu, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, zwiertzenie, zjełczenie, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

do partii powinna być dołączona specyfikacja z następującymi danymi:

- nazwa dostawcy – producenta, adres,
- nazwa produktu,
- data przydatności do spożycia (należy spożyć do ... - dzień, miesiąc, rok),
- rodzaj opakowań (wg normy PN),
- warunki przechowywania,
- karta gwarancji produktu udzielona przez producenta – dostawce,
- data załadowania do transportu.

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 121 Kawa naturalna rozpuszczalna Nescafe**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

produkt otrzymany przez wysuszenie metoda rozpyłowa wyciągu wodnego mieszanek różnych gatunków kawy naturalnej palonej, poddany lub nie procesowi granulacji, struktura i konsystencja – sypka, proszek drobnoziarnisty lub granulat bez grudek, barwa naturalna dla kawy, brązowa, smak i zapach – charakterystyczny dla ekstraktu kawy naturalnej, zawartość wody nie więcej niż 6,0%, zawartość kofeiny nie mniej niż 2,8%, zawartość popiołu ogólnego nie więcej niż 10,0%, zawierająca antyoksydanty

opakowanie jednostkowe – w opakowania posiadające świadectwo PZH o dopuszczeniu opakowania do kontaktu z żywnością, zapewniające właściwe cechy produktu w okresie przydatności do spożycia, opakowanie jednostkowe od 200 g – 250 g, termin przydatności do spożycia: minimum 9 miesięcy od daty dostarczenia do magazynu;

dopuszczalne tolerancje: dopuszcza się nieliczne łatwo rozsypujące się zbrylenia.

**Cechy dyskwalifikujące:**

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

do partii powinna być dołączona specyfikacja z następującymi danymi:

- nazwa dostawcy – producenta, adres,
- nazwa produktu, sposób przyrządzenia,
- data termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... - dzień, miesiąc, rok),
- warunki przechowywania,
- karta gwarancji produktu udzielona przez producenta – dostawce,

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 122 Kawa Nescafe Classic porcjowana**

Kawa rozpuszczalna op. 2 g

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 123 Kawa ziarnista**

Kawa do parzenia w ekspresach ciśnieniowych, przelewowych jak i metodą tradycyjną – 100% Arabica – kawa niemielona – stopień prażenia 5/10 (średnio mocna)

Opakowanie 500 – 1000g

Oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 124 Ketchup duży**

Ketchup łagodny. Pasteryzowany. Bezglutenowy, bez konserwantów, bez dodatku substancji wzmacniających smak

Składniki: pomidory (160 g pomidorów zużyto na 100 g produktu), cukier, skrobia modyfikowana kukurydziana, sól, regulatory kwasowości – kwas octowy i kwas cytrynowy, naturalne aromaty, przyprawy

**Cechy dyskwalifikujące:**

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

do partii powinna być dołączona specyfikacja z następującymi danymi:

- nazwa dostawcy – producenta, adres,
- nazwa produktu,
- data – termin przydatności do spożycia (należy spożyć do ... - dzień, miesiąc, rok),
- warunki przechowywania,
- karta gwarancji produktu udzielona przez producenta – dostawce,

Opakowanie: 400 g – 500 g

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 125 Ketchup opakowanie jednorazowe**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

struktura i konsystencja – jednolita, bez rozdziału składników, lekko kremowa, barwa pomarańczowo – bordowa, właściwa dla zastosowanych surowców i dodanych składników zapachowo smakowych, dopuszcza się występowanie czarnych punkcików pochodzących od zastosowanych przypraw, jednolita w całej masie, smak i zapach – kwaśny, lekko piekący, słonawy, właściwy dla ketchupu z wyczuwalnym zapachem i smakiem pomidorów, zawartość substancji suchej nie mniej niż 50%, ketchup pakowany w opakowania jednorazowe konfekcjonowane,

dopuszczalne tolerancje: dopuszcza się nieznaczna ilość większych cząstek przypraw, smak charakterystyczny dla rodzaju ketchupu.

**Cechy dyskwalifikujące:**

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

do partii powinna być dołączona specyfikacja z następującymi danymi:

- nazwa dostawcy – producenta, adres,
- nazwa produktu,
- data – termin przydatności do spożycia (należy spożyć do ... - dzień, miesiąc, rok),
- warunki przechowywania,
- karta gwarancji produktu udzielona przez producenta – dostawce,

- data załadowania do transportu.

**Opakowanie:** 10 – 30 g

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 126 Kisiel różne smaki**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

produkt spożywczy otrzymany przez wymieszanie substancji zagęszczających, substancji aromatycznych naturalnych, identycznych z naturalnymi lub syntetycznych, z dodatkiem substancji słodzących kwasów spożywczych i innych substancji (zgodnie z zarządzeniem Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej w sprawie wykazu substancji dodatkowych dozwolonych i zanieczyszczeń w środkach spożywczych), które po przyrządzeniu stanowią kisiel - deser gotowy do spożycia, struktura i konsystencja – sypka, proszek drobnoziarnisty bez grudek, barwa dla kisielu owocowego zbliżona do barwy owocu deklarowanego w nazwie, smak i zapach – charakterystyczny dla owocu lub deklarowanego dodatku aromatycznego np. wanilia – zapach – waniliowy, zawartość metali szkodliwych nie więcej niż w powoływanej PN

**opakowanie jednostkowe** – kisiel należy pakować w worki papierowe wielowarstwowe z wkładem z folii polipropylenowej lub w opakowania posiadające świadectwo PZH o dopuszczeniu opakowania do kontaktu z żywnością, zapewniające właściwe cechy produktu w okresie przydatności do spożycia opakowanie jednostkowe od 100g do 1 kg, termin przydatności do spożycia: minimum 6 miesięcy dopuszczalne tolerancje: dopuszcza się nieliczne łatwo rozsypujące się zbrylenia, oraz ciemniejsze cząstki pochodzące z zastosowanych surowców, dopuszcza się obecność zanieczyszczeń ferromagnetycznych w ilość podanej w PN –A – 94051

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu przed i po przyrządzeniu, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia do partii powinna być dołączona specyfikacja z następującymi danymi:

- nazwa dostawcy – producenta, adres,
- nazwa produktu, sposób przyrządzenia
- data – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... - miesiąc, rok),
- rodzaj opakowań (wg normy PN),
- warunki przechowywania,
- karta gwarancji produktu udzielona przez producenta – dostawce,
- data załadowania do transportu.

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 127 Kisiel typu „Słodka Chwila”**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Kisiel owocowy różne smaki

Skład: Cukier, skrobia, aromaty, owoce liofilizowane, kwas cytrynowy

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, jełczenia, psucia,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – pakowane jednostkowo 30 – 35 g

opakowanie zbiorcze – kartonik

Oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,

f) datę załadowania do transportu.

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 128 Kluski śląskie garmażeryjne**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

wyrób kulinarny z ziemniaków 70%, z dodatkiem przypraw, mąki ziemniaczanej, mąki pszennej, oleju rzepakowego

opakowanie jednostkowe – kluski należy pakować w opakowania posiadające świadectwo akredytowanej jednostki certyfikującej o dopuszczeniu opakowania do kontaktu z żywnością, zapewniające właściwe cechy produktu w okresie przydatności do spożycia,

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, (gorzki, jełki, stęchły, itp.), niedostateczna ocena organoleptyczna produktu przed i po przyrządzeniu (np. rozerwane ciasto rozpada się klusek w czasie obróbki termicznej, kształty nieregularne, pogniecione itp.), zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, psucia, rozmrożenie produktu, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości,

brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

**Opakowanie i oznakowanie dostawy**

opakowanie jednostkowe – torebka foliowa hermetycznie zamknięta od 1 do 5 kg, posiadająca dopuszczenie bądź atest do kontaktu z żywnością

opakowanie zbiorcze – pudło tekturowe od 10 do 15 kg,

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,
- f) datę załadowania do transportu.

**Częstotliwość dostaw:**

3 razy w tygodniu. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 129 Kluski śląskie z mięsem garmażeryjne**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

wyrób kulinarny z ziemniaków 54%, z dodatkiem przypraw, mąki ziemniaczanej, mąki pszennej, oleju rzepakowego, mięsa wieprzowego 9%, mięsa wołowego 9%, bułki tartej.

opakowanie jednostkowe – kluski należy pakować w opakowania posiadające świadectwo akredytowanej jednostki certyfikującej o dopuszczeniu opakowania do kontaktu z żywnością, zapewniające właściwe cechy produktu w okresie przydatności do spożycia,

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, (gorzki, jełki, stęchły, itp.), niedostateczna ocena organoleptyczna produktu przed i po przyrządzeniu (np. rozerwane ciasto rozpada się klusek w czasie obróbki termicznej, kształty nieregularne, pogniecione itp.), zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, psucia, rozmrożenie produktu, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

**Opakowanie i oznakowanie dostawy**

opakowanie jednostkowe – torebka foliowa hermetycznie zamknięta od 1 do 5 kg, posiadająca dopuszczenie bądź atest do kontaktu z żywnością

opakowanie zbiorcze – pudło tekturowe od 10 do 15 kg,

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),

- e) warunki przechowywania,
- f) datę załadowania do transportu.

**Częstotliwość dostaw:**

3 razy w tygodniu. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 130 Kmin rzymski**

Kmin suszony – mielony

Opakowanie jednostkowe 500 g – typu Prymat

PKWiU:10.84.23.0

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 131 Kmin rzymski**

Kmin rzymski (kumin) całe ziarna

Opakowanie jednostkowe 18 – 25g

Oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 132 Kminek całe ziarna opakowanie torebka 20 g**

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 133 Knedle ze śliwkami**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

wyrób kulinarny, produkt przygotowany z ziemniaków 54%, śliwki 18%, z dodatkiem mąki pszennej, oleju rzepakowego, przypraw, gotowy do spożycia po ugotowaniu

**Struktura i konsystencja:**

ciasta: jednolita, lekko porowata, farszu: jednolita, miękka nie rozpadająca się, właściwa dla użytych składników i stopnia rozdrobnienia owoców i dodatków, wygląd: kształt i wielkość charakterystyczne dla sposobu uformowania wyrobów, wyrównane w opakowaniu, o barwie białe - kremowej, smak i zapach – charakterystyczny dla ciasta ziemniaczanego i nadzienia owocowego (po obróbce kulinarnej)

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, (gorzki, jełki, stęchły, itp.), niedostateczna ocena organoleptyczna produktu przed i po przyrządzeniu (np. rozerwane ciasto z wydostającym się nadzieniem, rozpadanie się knedli w czasie obróbki termicznej), zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, psucia, rozmrożenie produktu, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli,



obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

**Opakowanie i oznakowanie dostawy**

opakowanie jednostkowe – torebka foliowa hermetycznie zamknięta od 1 do 5 kg, posiadająca dopuszczenie bądź atest do kontaktu z żywnością

opakowanie zbiorcze – pudło tekturowe od 10 do 15 kg,

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,
- f) datę załadowania do transportu.

**Częstotliwość dostaw:**

3 razy w tygodniu. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 134 Koncentrat buraczany 0,2 – 0,5 l**

Koncentrat buraka czerwonego w opakowaniu szklanym

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień, Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 135 Koncentrat kompotu agrestowo – truskawkowy**

produkt otrzymany z owoców świeżych lub mrożonych, w roztworze wodnym cukru, z dodatkiem zagęszczonych soków owocowych, syropów skrobiowych lub cukrowych, regulatora kwasowości, barwników i aromatów naturalnych lub identycznych z naturalnymi, z owocami lub bez, utrwalony przez pasteryzację w opakowaniach hermetycznie zamkniętych

koncentrat kompotu otrzymany z owoców co najmniej dwóch gatunków

Wygląd po przyrządzeniu typowy dla kompotu z deklarowanych w nazwie owoców, owoce bez pestek. Barwa charakterystyczna dla deklarowanych w nazwie owoców. Smak i zapach charakterystyczny dla użytych owoców, bez zapachów i posmaków obcych, niedopuszczalny smak i zapach fermentacyjny.

**Wymagania fizykochemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Ekstrakt ogólny oznaczany refraktometrycznie %(m/m), nie mniej niż	60,0	PN-A-75101-2
2	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas cytrynowy, %(m/m), nie mniej niż	1,0	PN-A-75101-4
3	Kwasowość lotna w przeliczeniu na kwas octowy, %(m/m), nie więcej niż	0,35	PN-A-75101-5
4	Zawartość alkoholu etylowego, %(m/m), nie więcej niż	0,8	PN-A-75101-9
5	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż	0,01	PN-A-75101-18
6	Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż	0,05	PN-A-75101-17
7	Zawartość owoców, w stosunku do rzeczywistej masy netto, %(m/m), nie mniej niż	10	PN-A-75101-15

**Wymagania mikrobiologiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
-----	-------	-----------	---------------------

1	Szczelność opakowań	szczelne	PN-A-75052-2
2	Trwałość wyrobu badana metodą próby termostatowej	wygląd opakowania i cechy organoleptyczne wyrobu termostatowanego bez zmian w porównaniu z wyrobem nie termostatowanym	PN-A-75052-3
3	Liczba drobnoustrojów tlenowych w 1g, nie więcej niż	50	PN-A-75052-5
4	Drożdże i pleśnie w 0,1g wyrobu	nieobecne	PN-A-75052-8
5	Bakterie beztlenowe przetrwalnikujące w 0,1g wyrobu	nieobecne	PN-A-75052-10

**Objętość netto**

Objętość netto powinna wynosić 3kg.

**Trwałość**

Okres przydatności do spożycia specjalnych koncentratów kompotów deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 24 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**Do partii powinna** być dołączona specyfikacja z następującymi danymi:

- masa netto,
- nazwa dostawcy – producenta, adres,
- nazwa produktu, kraj pochodzenia,
- data – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... - miesiąc, rok),
- rodzaj opakowań (wg normy PN),
- warunki przechowywania.

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 136 Koncentrat kompotu malinowy**

produkt otrzymany z owoców świeżych lub mrożonych, w roztworze wodnym cukru, z dodatkiem zagęszczonych soków owocowych, syropów skrobiowych lub cukrowych, regulatora kwasowości, barwników i aromatów naturalnych lub identycznych z naturalnymi, z owocami lub bez, utrwalony przez pasteryzację w opakowaniach hermetycznie zamkniętych koncentrat kompotu otrzymany z owoców jednego gatunku

Wygląd po przyrządzeniu typowy dla kompotu z deklarowanych w nazwie owoców, owoce bez pestek. Barwa charakterystyczna dla deklarowanych w nazwie owoców. Smak i zapach charakterystyczny dla użytych owoców, bez zapachów i posmaków obcych, niedopuszczalny smak i zapach fermentacyjny.

**Wymagania fizykochemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Ekstrakt ogólny oznaczany refraktometrycznie %(m/m), nie mniej niż	60,0	PN-A-75101-2
2	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas cytrynowy, %(m/m), nie mniej niż	1,0	PN-A-75101-4
3	Kwasowość lotna w przeliczeniu na kwas octowy, %(m/m), nie więcej niż	0,35	PN-A-75101-5
4	Zawartość alkoholu etylowego, %(m/m), nie więcej niż	0,8	PN-A-75101-9
5	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż	0,01	PN-A-75101-18
6	Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż	0,05	PN-A-75101-17
7	Zawartość owoców, w stosunku do rzeczywistej masy netto, %(m/m), nie mniej niż	10	PN-A-75101-15

**Wymagania mikrobiologiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Szczelność opakowań	szczelne	PN-A-75052-2
2	Trwałość wyrobu badana metodą próby termostatowej	wygląd opakowania i cechy organoleptyczne wyrobu termostatowanego bez zmian w porównaniu z wyrobem nie termostatowanym	PN-A-75052-3
3	Liczba drobnoustrojów tlenowych w 1g, nie więcej niż	50	PN-A-75052-5
4	Drożdże i pleśnie w 0,1g wyrobu	nieobecne	PN-A-75052-8
5	Bakterie beztlenowe przetrwalnikujące w 0,1g wyrobu	nieobecne	PN-A-75052-10

**Objętość netto**

Objętość netto powinna wynosić 3kg.

**Trwałość**

Okres przydatności do spożycia specjalnych koncentratów kompotów deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 24 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy .

**Do partii powinna** być dołączona specyfikacja z następującymi danymi:

- masa netto,
- nazwa dostawcy – producenta, adres,
- nazwa produktu, kraj pochodzenia,
- data – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... - miesiąc, rok),
- rodzaj opakowań (wg normy PN),
- warunki przechowywania.

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 137 Koncentrat napoju jabłkowo miętowego – pasteryzowany**

Skład: syrop glukozowo – fruktozowy, cukier, woda, zagęszczony sok jabłkowy 3,3%, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, aromat, ekstrakt mięty, barwnik

Odtworzenie produktu do konsumpcji 1kg w 6 litrach gotowego napoju

Opakowanie : jednostkowe składające się z :

- metalizowanej hermetycznej saszetki typu doypack wykonanej z zadrukowanej 4-warstwowej folii PET-ALU-PAO-PEH, przeznaczonej do kontaktu z żywnością z dwoma bocznymi nacięciami. Masa netto wynosi min 1000 g, produkt pasteryzowany w całości. Data przydatności do spożycia i numer serii nadrukowane w dolnej części saszetki.

Opakowanie zbiorcze: karton zbiorczy 6x jedna saszetka, opatrzonej etykietą rodzajową wraz z nazwą produktu , datą przydatności do spożycia i numerem serii.

Średnia wartość energetyczna dla 100 ml produktu. Energia – 42,5 Kcal/180 kJ, węglowodany –10,3 g w tym cukry – 9,2 g, tłuszcz – 0,00 g, sól – 1,75 g

Produkt nie może zawierać składników zawierających GMO

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 138 Koncentrat napoju z czarnych porzeczek – pasteryzowany**

Skład: syrop glukozowo – fruktozowy, cukier, woda, zagęszczony sok z czarnych porzeczek 4 %, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, aromat, koncentraty barwiące z marchwi i jagód

Odtworzenie produktu do konsumpcji 1kg w 6 litrach gotowego napoju

Opakowanie : jednostkowe składające się z :

- metalizowanej hermetycznej saszetki typu doypack wykonanej z zadrukowanej 4-warstwowej folii PET-ALU-PAO-PEH, przeznaczonej do kontaktu z żywnością z dwoma bocznymi nacięciami. Masa netto wynosi min 1000 g, produkt pasteryzowany w całości. Data przydatności do spożycia i numer serii nadrukowane w dolnej części saszetki.

Opakowanie zbiorcze: karton zbiorczy 6x jedna saszetka , opatrzoney etykietą rodzajową wraz z nazwą produktu , datą przydatności do spożycia i numerem serii.

Średnia wartość energetyczna dla 100 ml produktu. Energia – 41,5 Kcal/176 kJ, węglowodany – 10,2g w tym cukry – 9,2 g, tłuszcz – 0,00 g, sód – 1,67 g

Produkt nie może zawierać składników zawierających GMO

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 139 Koncentrat pomidorowy 30% op 0,15- 0,2 kg**

- wartość odżywcza w 100g

- wartość energetyczna 442kj/105kcal, tłuszcz 0,8g w tym kwasy tłuszczowe nasycone 0,1g, węglowodany 18,2g w tym cukry 14,2g, białko 4,9g, sód 0,1g, bez konserwantów

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 140 Koncentrat pomidorowy 30% op. 0,8 – 0,95kg**

wartość odżywcza w 100g: wartość energetyczna 442kj/105kcal, białko 4,9g, węglowodany 8,2g, tłuszcz 0,8g, bez konserwantów

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 141 Koncentrat pomidorowy 30% op. 4 – 4,5 kg**

wartość odżywcza w 100g: wartość energetyczna 449kj/106kcal, białko 4,3g, węglowodany 18,9g w tym cukry 10,4g, tłuszcz 0,5g w tym kwasy tłuszczowe nasycone 0,2g, błonnik 4,5g, sód 0,1g, bez konserwantów

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 142 Konserwa mięsna wieprzowa 300g**

Wysokiej jakości sterylizowana mielonka wieprzowa o zawartości mięsa wieprzowego min 94 %. Skład – mięso wieprzowe, sól, przyprawy, substancje konserwujące, nie dopuszcza się produktu wysokowydajnego oraz zawierającego składniki drobiowe.

**Termin przydatności do spożycia** – 24 miesiące od daty produkcji (nie mniej niż 18 miesięcy od daty dostawy do magazynu)

**Opakowanie:** jednostkowe – puszka metalowa łatwo otwieralna 300 g; zbiorcze – karton lub zgrzewka foliowa do 20 kg

**Cechy dyskwalifikujące:** uszkodzenia mechaniczne, objawy zepsucia np.: bombaż, oznaki zardzewienia puszek

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 143 Konserwa mięsna łopatka wieprzowa 300g**

Wysokiej jakości sterylizowana mielonka wieprzowa o zawartości mięsa wieprzowego z łopatki min 81 %. Skład – mięso wieprzowe z łopatki (81%), woda, białko sojowe, sól, pieprz, E 301 (przeciwutleniacz), E 250 (substancja konserwująca), nie dopuszcza się produktu wysokowydajnego oraz zawierającego składniki drobiowe.

Termin przydatności do spożycia – 24 miesiące od daty produkcji (nie mniej niż 18 miesięcy od daty dostawy do magazynu)

Opakowanie: jednostkowe- puszka metalowa łatwo otwieralna 300 g; zbiorcze – karton lub zgrzewka foliowa do 20 kg

Cechy dyskwalifikujące: uszkodzenia mechaniczne; objawy zepsucia np.: bombaż, oznaki zardzewienia puszek

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 144 Konserwa mięsna wieprzowina z galaretką 300g**

Skład: mięso wieprzowe (91%), woda, cebula suszona, sól morska jodowana, przyprawy, czosnek suszony

Nie dopuszcza się produktu wysokowydajnego oraz zawierającego składniki drobiowe.

Termin przydatności do spożycia - 24 miesiące od daty produkcji (nie mniej niż 18 miesięcy od daty dostawy do magazynu)

Opakowanie: jednostkowe – puszka metalowa łatwo otwieralna 300 g; zbiorcze – karton lub zgrzewka foliowa do 20 kg

Cechy dyskwalifikujące: uszkodzenia mechaniczne; objawy zepsucia np.: bombaż, oznaki zardzewienia puszek

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 145 Konserwa mięsna wołowa 300 g**

Wysokiej jakości konserwa wołowa, grubo rozdrobniona, sterylizowana o zawartości mięsa wołowego min 80%, skórki wieprzowe 9%, cebula suszona, smalec wieprzowy, sól spożywcza, przyprawy. Wołowina w sosie własnym.

Termin przydatności do spożycia – 24 miesiące od daty produkcji (nie mniej niż 18 miesięcy od daty dostawy do magazynu)

**Opakowanie:** jednostkowe – puszka łatwo otwieralna z otwieraczem 300g; zbiorcze – karton lub zgrzewka foliowa do 20 kg

**Cechy dyskwalifikujące:** uszkodzenia mechaniczne, objawy zepsucia np.: bombaż, oznaki zardzewienia puszek

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 146 Konserwa rybna filet z makreli bez skóry w sosie pomidorowym 110 g**

(puszka z otwieraczem) Skład: filety z makreli bez skóry (65%) sos pomidorowy (35%) – koncentrat pomidorowy (45%), woda, olej rzepakowy, cukier, sól

Termin przydatności do spożycia minimum 18 miesięcy

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 147 Paprykarz szczeciński 300 – 320g**

Skład konserwy: mięso z łososia norweskiego rozdrobnione, ryż, woda, cebula, koncentrat pomidorowy, olej roślinny, białko sojowe, mieszanka przypraw, sól, kasza manna, kwas cytrynowy.

Termin przydatności do spożycia minimum 18 miesięcy (puszka z otwieraczem)

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz.148 Konserwa rybna Sałatka pikantna Neptun 130 g**

Skład konserwy: ryby rozdrobnione 39% (łosos atlantycki Salmo Solar wyhodowane w Norwegii) szprot Sprattus obszar połowu: Morze Bałtyckie FAO 27III d, makrela 2%), woda, cebula, koncentrat pomidorowy, pasternak suszony, cukier, błonnik sojowy, sól, białko sojowe, olej rzepakowy, ekstrakt papryki, regulator kwasowości, kolendra, papryka słodka, pieprz, goździk

Termin przydatności do spożycia minimum 12 miesięcy

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 149 Konserwa rybna Szprot w sosie pomidorowym 170 g**

Skład konserwy: szprot 60% ryby, sos pomidorowy (40%) - woda, koncentrat pomidorowy, cukier, olej rzepakowy, skrobia modyfikowana, ocet spirytusowy, sól, pomidory w proszku, cebula suszona, ekstrakt przypraw (pieprz, ziele angielskie, pietruszka, seler, goździki, chilli), przyprawy, substancje zagęszczające (guma guar, guma ksantanowa), ekstrakt papryki, maltodekstryna, Termin przydatności do spożycia minimum 18 miesięcy (puszka z otwieraczem)

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 150 Konserwa rybna Szprot w sosie węgierskim 175 g**

Skład konserwy: szprot (55% ryby przed sterylizacją) sos węgierski (45% przed sterylizacją): woda, koncentrat pomidorowy (17%), cukier, musztarda (woda, ocet spirytusowy, gorczyca biała, cukier, sól, przyprawy), mąka pszenna, olej rzepakowy, sól, papryka słodka mielona, skrobia kukurydziana modyfikowana, papryka ostra mielona, przyprawy, substancja zagęszczająca: guma guar; regulatory kwasowości: kwas octowy i kwas cytrynowy; naturalny aromat papryki

Termin przydatności do spożycia minimum 18 miesięcy (puszka z otwieraczem)

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 151 Konserwa rybna śledzik po chińsku 110g**

Skład konserwy: filety ze śledzia (ryba 50%), sos teriyaki (36,4%): woda, sos sojowy jasny (woda, sól, soja, mąka pszenna, cukier), koncentrat pomidorowy, cukier, ocet spirytusowy, miód wielokwiatowy, imbir suszony, czosnek suszony, skrobia modyfikowana kukurydziana, substancje zagęszczające (guma ksantanowa, warzywa 13,6% (marchewka, papryka czerwona, cebula, pędy bambusa, grzyby mun, por). Termin przydatności do spożycia minimum 18 miesięcy

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 152 Konserwa rybna Tuńczyk kawalki w sosie własnym 150 – 200 g**

(puszka z otwieraczem) Skład konserwy: filet z tuńczyka od 55 – 65% całkowitej masy, olej roślinny, sól spożywcza, przyprawy

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 153 Konserwa rybna makrela w oleju 120 g**

(puszka z otwieraczem) Skład konserwy: filety z makreli min 64%), olej rzepakowy, aromat cytrynowy, sól, olej roślinny. Termin przydatności do spożycia minimum 18 miesięcy

Wartość energetyczna 2110 kJ/511 kcal, z zawartością kwasów Omega 3 EPA i Omega 3 DHA

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 154 Konserwa szynka z kurczaka 110 g**

mięso z fileta z kurczaka 64%, woda, skrobia modyfikowana, białko sojowe, sól, przyprawy, aromat, stabilizatory: E407, E331, przeciwutleniacz: E316, substancja konserwująca: E250

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,

- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 155 Konserwa mielonka tyrolska 110 g**

Mięso z kurcząt 29%, tłuszcz wieprzowy 10%, sól przyprawy

Termin przydatności do spożycia minimum 18 miesięcy

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 156 Kopytka garmażeryjne**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

wyrób kulinarny, półprodukt przygotowany z ciasta ziemniaczanego, z dodatkiem mąki ziemniaczanej, pszennej i przypraw, waga 1 szt. od 20 do 30 g, struktura i konsystencja ciasta: jednolita, lekko porowata, wygląd: kształt i wielkość charakterystyczne dla sposobu uformowania wyrobów, wyrównane w opakowaniu, o barwie kremowo-żółtej, smak i zapach – charakterystyczny dla ciasta ziemniaczanego, zawartość metali szkodliwych nie więcej niż w powoływanej PN,

opakowanie jednostkowe – pyzy należy pakować w opakowania posiadające świadectwo akredytowanej jednostki certyfikującej o dopuszczeniu opakowania do kontaktu z żywnością, zapewniające właściwe cechy produktu w okresie przydatności do spożycia,

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, (gorzki, jełki, stęchły, itp.), niedostateczna ocena organoleptyczna produktu przed i po przyrządzeniu (np. rozerwane ciasto rozpadanie się kopytek w czasie obróbki termicznej, zdeformowane kształty), zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, psucia, rozmrożenie produktu, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

**Opakowanie i oznakowanie dostawy**

opakowanie jednostkowe – torebka foliowa hermetycznie zamknięta od 1 do 5 kg, posiadająca dopuszczenie bądź atest do kontaktu z żywnością

opakowanie zbiorcze – pudło tekturowe od 10 do 15 kg,

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 157 Kostka ziemniaczana opak 5 kg**

Kostka ziemniaczana (100 % ziemniaków) suszona 10x10 mm

Wartość odżywcza w 100g: wartość energetyczna 1557kJ/372kcal, tłuszcz 0,5g w tym kwasy tłuszczowe nasycone 0,1g, węglowodany 78,4g, w tym cukry 3,6g, błonnik 7,1g, białko 8,2g, sól 0,17g wynika z naturalnie występującego sodu.

Opakowanie worek 5 kg

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,



- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 158 Kotlety sojowe a'la schabowe op. 100 g**

Produkt wegetariański

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 159 Krakеры solone op. 160-180 g**

Krakersy ciastka

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 160 Krokiety z brokułami garmazeryjne**

Krokiety z brokułami produkt garmazeryjny nie mrożony opakowanie 1 – 3 kg

Składniki: brokuły 30%, **szynka gotowana 18%**, ser żółty 18%, mąka pszenna 15%, woda 8%, majonez 3%, olej 3%, jaja 3%, przyprawy: sól, pieprz 2%

Termin przydatności do spożycia minimum 7 dni

Opakowanie jednostkowe – torebka foliowa hermetycznie zamknięta od 1 do 5 kg, posiadająca dopuszczenie bądź atest do kontaktu z żywnością

Opakowanie zbiorcze – skrzynka lub karton do 15 kg

**Cechy dyskwalifikujące:**

- uszkodzenia mechaniczne
- objawy zepsucia np.: bombaż, oznaki psucia,

**Opakowanie musi zawierać:**

- dane producenta
- termin przydatności do spożycia
- numer partii produkcyjnej
- skład ilościowy

**Częstotliwość dostaw:**

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 161 Krokiety z mięsem garmazeryjne**

Krokiety z mięsem produkt garmazeryjny nie mrożony opakowanie 1 – 3 kg

Składniki: woda, mięso minimum 24% (wołowe, wieprzowe), mąka pszenna **zawiera gluten**, olej rzepakowy, cebula smażona, , sól, ekstrakt drożdżowy, drożdże, cukier, przyprawy,

Termin przydatności do spożycia minimum 7 dni

Opakowanie jednostkowe – torebka foliowa hermetycznie zamknięta od 1 do 5 kg, posiadająca dopuszczenie bądź atest do kontaktu z żywnością

Opakowanie zbiorcze – skrzynka lub karton do 15 kg

Cechy dyskwalifikujące:

- uszkodzenia mechaniczne
- objawy zepsucia np.: bombaż, oznaki psucia,

Opakowanie musi zawierać:

- dane producenta
- termin przydatności do spożycia
- numer partii produkcyjnej
- skład ilościowy

**Częstotliwość dostaw:**

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 162 Krokietki z pieczarkami i serem**

Krokietki z pieczarkami i serem produkt garmażeryjny nie mrożony opakowanie 1 – 3 kg

Składniki: pieczarka gotowana 40%, mąka pszenna 20%, ser żółty 10%, woda 10%, bułka tarta 6%, olej 5%, cebula 4%, jaja 4%, przyprawy: sól, pieprz 1%

Termin przydatności do spożycia minimum 7 dni

Opakowanie jednostkowe – torebka foliowa hermetycznie zamknięta od 1 do 5 kg, posiadająca dopuszczenie bądź atest do kontaktu z żywnością

Opakowanie zbiorcze – skrzynka lub karton do 15 kg

Cechy dyskwalifikujące:

- uszkodzenia mechaniczne
- objawy zepsucia np.: bombaż, oznaki psucia,

Opakowanie musi zawierać:

- dane producenta
- termin przydatności do spożycia
- numer partii produkcyjnej
- skład ilościowy

**Częstotliwość dostaw:**

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 163 Kukurydza konserwowa – puszka z otwieraczem**

kukurydza, woda, sól

masa netto 340 g pojemność 425 ml masa po odcieku 285 g

**Uwaga: ilość i cena dotyczy wagi kukurydzy bez zalewy (masa netto po odcieku)**

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 164 Kukurydza konserwowa**

kukurydza, woda, sól.

masa netto 2120 g pojemność 2650 ml masa po odcieku 1775 g

**Uwaga: ilość i cena dotyczy wagi kukurydzy bez zalewy (masa netto po odcieku)**

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 165 Kukurydza zamrożona**

Opakowanie jednostkowe: 0,8 – 3 kg

**Cechy dyskwalifikujące:**

- wyciek samoczynny – widoczne efekty wcześniejszego rozmrożenia i powtórnego zamrażania
- uszkodzone mechanicznie opakowanie
- zanieczyszczenia pochodzenia roślinnego
- zanieczyszczenia mineralne – gleba, piasek,
- zanieczyszczenia obce – insekty lub ich części, drewno, tworzywa sztuczne, metal itp.

Do partii kukurydzy zamrożonej powinna być dołączona specyfikacja z następującymi danymi

- nazwa dostawcy,
- kraj pochodzenia,
- data przydatności produktu do spożycia (należy spożyć przed: dzień, miesiąc, rok)
- masa netto,
- data pakowania.

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 166 Kurczak w sosie słodko-kwaśnym z ryżem**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

**Składniki** woda, mięso z kurczaka min 17%, koncentrat pomidorowy min 6,5%, cukier, cebula ok 7%, papryka zielona i czerwona, marchew, ryż brązowy ziarno suche min 4%, ananas, sok jabłkowy zagęszczony, skrobia modyfikowana kukurydziana, pędy bambusa, sól, przyprawy, regulator kwasowości: kwas cytrynowy. Masa netto min 500g

**Cechy dyskwalifikujące:**

Obce posmaki, zapachy, smak gorzki, mocno kwaśny, stęchły, mdły, itp., zanieczyszczenia mechaniczne, objawy psucia, zafermentowania, pleśnienia, zmiana zabarwienia, uszkodzenia mechaniczne słoików brak oznakowania, nieuszczelnienie, obecność zanieczyszczeń chemicznych i bakterii chorobotwórczych

**Opakowanie i oznakowanie dostawy**

opakowanie jednostkowe – słoik szklany 0,5 – 0,6 kg, opakowanie zbiorcze – zgrzewa termokurczliwa na podkładce tekturowej,

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 167 Kurczak z warzywami w ryżu**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

**Składniki** woda, mięso z kurczaka min 18%, marchew min 11%, cebula czerwona min 7%, fasola czerwona suche ziarno min 4%, kukurydza, ryż brązowy suche ziarno min 4%, koncentrat pomidorowy, cukier, mąka **pszenna** (zawiera **gluten**), ocet z białego wina, sok ananasowy zagęszczony, sól, olej roślinny rzepakowy, przyprawy, warzywa suszone (cebula, marchew, pasternak, **seler**, czosnek, por, pietruszka). Masa netto min 500g

**Cechy dyskwalifikujące:**

Obce posmaki, zapachy, smak gorzki, mocno kwaśny, stęchły, mdły, itp., zanieczyszczenia mechaniczne, objawy psucia, zafermentowania, pleśnienia, zmiana zabarwienia, uszkodzenia mechaniczne słoików brak oznakowania, nieuszczelnienie, obecność zanieczyszczeń chemicznych i bakterii chorobotwórczych

**Opakowanie i oznakowanie dostawy**

opakowanie jednostkowe – słoik szklany 0,5 – 0,6 kg, opakowanie zbiorcze – zgrzewa termokurczliwa na podkładce tekturowej,

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 168 Kurkuma**

Opakowanie typy Pet 350g lub 420g

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 169 Kwasek cytrynowy spożywczy op. 1 kg**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

produkt spożywczy, struktura i konsystencja – sypka, drobne kryształki bez grudek i zlepów lub proszek, barwa – bezbarwne kryształki lub biały proszek, smak silnie kwaśny, zapach bezwonny, zawartość kwasu cytrynowego nie mniej niż 99,5%, zawartość metali nie więcej niż w powoływanej PN,

Opakowanie jednostkowe – kwasek pakowany w torby z tworzywa sztucznego wg PN-81/O-79781 zapewniające właściwe cechy produktu w okresie przydatności do spożycia, termin przydatności do spożycia: minimum 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu;

dopuszczalne tolerancje: dopuszcza się nieliczne łatwo rozsypujące się zbrylenia.

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy zawilgocenia, trwałe zbrylenia, obecność kwasu szczawiowego, żelazocyjanku potasowego, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

do partii powinna być dołączona specyfikacja z następującymi danymi:

- nazwa dostawcy – producenta, adres,
- nazwa produktu,
- data – produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... - miesiąc, rok),
- warunki przechowywania,
- karta gwarancji produktu udzielona przez producenta – dostawcę,
- data załadowania do transportu.

Opakowanie: 0,5 - 1 kg

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 170 Leczo pieczarkowe 0,9 kg**

**Skład:** papryka 25%, cebula 12%, pieczarka 10%, koncentrat pomidorowy 16%, cukier 5%, sól 1%, olej 4%, marchew 10%, kwasek cytrynowy i przyprawy 1%, woda 16%.

**Wymagania klasyfikacyjne:**

produkt spożywczy otrzymany ze świeżych warzyw i grubo pokrojonych pieczarek z dodatkiem soli kuchennej, utrwalony przez pasteryzację, smak i zapach – charakterystyczny dla użytych składników, bez zapachów i posmaków obcych, konsystencja – półpłynna do gęstej, z widocznymi kawałkami warzyw i pieczarek,

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, kwaśny, stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, objawy zapleśnienia, psucia, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność zanieczyszczeń mechanicznych, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

**Opakowanie i oznakowanie dostawy**

opakowanie jednostkowe – słoik o poj. 0,9 kg

opakowanie zbiorcze – zgrzewy termokurczliwe, kompletowane na europalecie, każda warstwa oddzielana przekładką tekturową

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 171 Liofilizowana mieszanka owoców**

Produkt otrzymany w wyniku procesu liofilizacji.

Skład: ananas 20%, banan 20%, jabłko bez skórki 20%, truskawka 20%, wiśnia 20%.

Opakowanie – worki z folii polietylenowej szczelnie zamknięte, oznakowane zewnątrz etykietą

Wielkość opakowania 30 – 200 g

Minimalny termin do spożycia – 8 miesięcy od daty dostawy

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 172 Liść laurowy opakowanie foremka plastikowa zamykana wieczkiem 0,08 kg**

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 173 Lody różne smaki:**

Opakowanie jednostkowe: 900 ml – 1,2l.

Lody o smaku śmietankowym z rodzynkami (3,5%) i orzechami ziemnymi (2%).

pełne mleko świeże (37%), odtworzone odtłuszczone mleko (25%), cukier, syrop glukozowo-fruktozowy, syrop glukozowy, oleje roślinne (kokosowy, palmowy), rodzynki, prażone orzechy ziemne, preparat serwatkowy (mleko), śmietanka (0,6%), emulgator (mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych), stabilizatory (guma guar, mączka chleba świętojańskiego, karagen), aromaty (w tym mleko)

Lody o smaku śmietankowym i lody o smaku czekoladowym.

pełne mleko świeże (38%), odtworzone odtłuszczone mleko (27%), cukier, syrop glukozowo-fruktozowy, oleje roślinne (kokosowy, palmowy), syrop glukozowy, preparat serwatkowy (mleko), kakao w proszku o obniżonej zawartości tłuszczu, śmietanka (0,3%), emulgatory (mono- i diglicerydy

kwasów tłuszczowych, lecytyny sojowe, polirycynooleinian poliglicerolu), stabilizatory (guma guar, mączka chleba świętojańskiego, karagen), masło kakaowe, odtłuszczone mleko w proszku, miazga kakaowa, aromaty (w tym mleko), tłuszcz mleczny, kakao

**Lody o smaku śmietankowym.**

pełne mleko świeże (38%), odtworzone odtłuszczone mleko (27%), syrop glukozowo-fruktozowy, cukier, olej kokosowy, syrop glukozowy, preparat serwatkowy (mleko), śmietanka (0,6%), emulgator (mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych), stabilizatory (guma guar, mączka chleba świętojańskiego, karagen), aromaty (w tym mleko), barwniki (annato, kurkumina)

**Lody o smaku śmietankowym i lody truskawkowe.**

pełne mleko świeże (38%), odtworzone odtłuszczone mleko (27%), cukier, syrop glukozowo-fruktozowy, olej kokosowy, syrop glukozowy, preparat serwatkowy (mleko), zagęszczony sok truskawkowy (0,9%), śmietanka (0,3%), emulgator (mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych), stabilizatory (guma guar, mączka chleba świętojańskiego, karagen), zagęszczony sok z czerwonego buraka, regulator kwasowości (kwas cytrynowy), aromaty (w tym mleko)

**Lody o smaku śmietankowym z sosem czekoladowym (19%) i kawałkami czekolady (2%).**

pełne mleko świeże (31%), odtworzone odtłuszczone mleko (28%), cukier, syrop glukozowo-fruktozowy, syrop glukozowy, olej kokosowy, preparat serwatkowy (mleko), kakao w proszku, miazga kakaowa, śmietanka, stabilizatory (guma guar, mączka chleba świętojańskiego, karagen), emulgatory (mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych, fosfatydy amonu, polirycynooleinian poliglicerolu), masło kakaowe, aromaty, tłuszcz mleczny

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 174 Madras Curry ostre – przyprawa**

Składniki: kolendra, kurkuma, chilli, musztarda, kminek, pieprz, czosnek, sól, koper, kozieradka.

Opakowanie jednostkowe 300-400 g

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 175 Majeranek opakowanie typu PET 0,15 kg**

Majeranek otarty suszony

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 176 Majonez**

Skład: olej rzepakowy, żółtko JAJA 6,0%, ocet, musztarda (woda, GORCZYCA, ocet, sól, cukier, przyprawy, aromat), cukier, sól, przyprawy, przeciwutleniacz (E 385), regulator kwasowości (kwas cytrynowy)

**Wymagania klasyfikacyjne:**

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

**Wartości odżywcze W 100 ml**

Wartość energetyczna 2898 kJ/704 kcal

Majonez pakowany w słoiki szklane, szczelnie zamknięte i zabezpieczające produkt przez zewnętrznymi zanieczyszczeniami, termin przydatności do spożycia: minimum 6 miesięcy od daty dostarczenia do magazynu.

Dopuszczalne tolerancje: dopuszcza się nieznaczne przebarwienia pochodzące z rozdrobnionych przypraw.

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, trwałe rozwarstwienie lub obecność widocznych kropeł oleju, objawy pleśnienia, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, zanieczyszczenia mechaniczne, obecność bakterii gronkowców, salmonella i z grupy coli, brak oznakowania majonezów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Do partii powinna być dołączona specyfikacja z następującymi danymi:

- nazwa dostawcy – producenta, adres,
- nazwa produktu,
- data – termin przydatności do spożycia (należy spożyć przed ... - dzień, miesiąc, rok),
- warunki przechowywania,
- w majonezie konserwowanym – napis: konserwowany chemicznie (z podaniem nazwy środka),
- karta gwarancji produktu udzielona przez producenta – dostawcę,
- data załadowania do transportu.

Opakowania – słoiki szklane od 0,150 g – 1,5 kg

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 177 Majonez - opakowanie jednorazowe PN-A-86950**

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

- zawartość tłuszczu nie mniej niż 50,5 % - 78,5 %,
- zawartość wody i substancji lotnych nie więcej niż 50%,
- zawartość żółtka jaj kurzego nie mniej niż 5,0%,
- zawartość metali zgodna z powoływana PN,

Majonez pakowany w opakowania jednorazowe konfekcjonowane, termin przydatności do spożycia: minimum 6 miesięcy od daty dostarczenia do magazynu.

Dopuszczalne tolerancje: dopuszcza się nieznaczne przebarwienia pochodzące z rozdrobnionych przypraw.

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, trwałe rozwarstwienie lub obecność widocznych kropeł oleju, objawy pleśnienia, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, zanieczyszczenia mechaniczne, obecność bakterii gronkowców, salmonella i z grupy coli, brak oznakowania majonezów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Do partii powinna być dołączona specyfikacja z następującymi danymi:

- nazwa dostawcy – producenta, adres,
- nazwa produktu,
- data – termin przydatności do spożycia (należy spożyć przed ... - dzień, miesiąc, rok),
- warunki przechowywania,
- w majonezie konserwowanym – napis: konserwowany chemicznie (z podaniem nazwy środka),
- karta gwarancji produktu udzielona przez producenta – dostawcę,

- data załadowania do transportu.

Opakowania- jednorazowe od 10 – 30 g

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 178 Makaron dwujajeczny (muszelki, paski, kolanka, świderki, wstążki) op. 0,5 – 3 kg**

Mąka makaronowa pszenna, semolina (mąka z pszenicy durum), woda, jaja świeże 9%

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 179 Makaron koraliki sałatkowy**

Składniki: mąka makaronowa pszenna, masa jajowa pasteryzowana 9,9%

Opakowanie jednostkowe 250-500 g

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 180 Makaron Lasange op. 0,5 – 5 kg**

Składniki: semolina z pszenicy durum

Wartości odżywcze (%)w 100 g suchego produktu:

Wartość energetyczna 1525 kJ/360 kcal: Tłuszcz 1,5 g w tym kwasy tłuszczowe nasycone 0,3 g,

Węglowodany 73 g w tym cukry 3,5 g, Błonnik 3,0 g, Białko 12 g, Sól 0 g

Opakowanie jednostkowe 500 – 5000 g

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 181 Makaron Penne**

Opakowanie 2 kg – typu Lubella

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 182 Makaron Ryżowy op. 200 – 500 g**



Makaron ryżowy wstążki produkt bezglutenowy, produkowany wyłącznie z mąki ryżowej i wody.  
mąka ryżowa (93%), woda

Wartości odżywcze (%) 100 g produktu:

Wartość energetyczna: 1525 kJ/359 kcal.

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 183 Makaron sałatkowy w kształcie ryżu biavetta op. 250 – 1000 g**

mąka z pszenicy durum, woda

Wartość energetyczna 1476 kJ/348 kcal: tłuszcz 1,1 g w tym kwasy tłuszczowe nasycone 0,1 g, węglowodany 71 g w tym cukry 3,5 g, błonnik 3 g, białko 12 g, sól 0,01 g

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 184 Makaron Spaghetti**

Makaron minimum 3 jajeczny

mąka makaronowa pszenna

Opakowanie 1 kg – typu Lubella

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 185 Makaron Tagiatelle op. 1 – 5 kg**

Składniki: mąka makaronowa **pszenna** pełnoziarnista

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 186 Makaron trójkolorowy**

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,

- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 187 Makaron z sosem po bolońsku**

Danie instant (kubek) waga 56 – 68 g

Składniki: makaron min 59%, mąka pszenna, pomidory min 9%, skrobia, cukier, sól, tłuszcz roślinny, substancje wzmacniające smak i zapach, przyprawy (bazylia, czosnek, pieprz, tymianek, rozmaryn, cebula) ekstrakt z papryki, por suszony

Waga po przyrządzeniu ok. 270 g

Wartość energetyczna 1 porcji min 220 kcal

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 188 Makaron z sosem gulaszowym instant**

Danie instant (kubek) waga 52 – 60g

Skład: makaron (59%): mąka pszenna semolina, białko jaja kurzego w proszku, skrobia, aromaty (w tym seler), cebula (3,8%), ziemniaki, mięso wołowe suszone (3,5%), substancje wzmacniające smak i zapach: glutaminian sodu, guanylan disodowy i inozynian disodowy, pomidory (2,8%), sól, papryka (2%), tłuszcz roślinny, majeranek, barwniki: ekstrakt z papryki, karmel amoniakalny, czosnek, kminek

Waga po przyrządzeniu ok 250 g.

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz.189 Makaron z sosem serowo śmietanowym instant**

Danie instant (kubek) waga 58 – 73 g

Składniki: makaron (55%): mąka pszenna semolina, białko jaja kurzego w proszku, skrobia, śmietanka (9,4%), ser (4,3%), tłuszcz roślinny, sól, syrop glukozowy, boczek wieprzowy wędzony prażony, mleko odtłuszczone, maltodekstryna, substancje wzmacniające smak i zapach: glutaminian sodu, guanylan disodowy, inozynian disodowy; białka mleka, laktoza, aromaty, regulator kwasowości: kwas cytrynowy; barwnik naturalny: ekstrakt z papryki; szczypiorek, serwatka, kurkuma.

Waga po przyrządzeniu ok 250 g.

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 190 Makaron z sosem śmietanowo – ziołowym**

Danie instant (kubek) waga 58 – 73 g

Składniki: makaron 58%, skrobia, śmietanka min 8 %, tłuszcz roślinny, cukier, mleko odtłuszczone, sól, substancje wzmacniające smak i zapach, ekstrakt wołowy, przyprawy.

Waga po przyrządzeniu ok 270 g.

Wartość energetyczna 1 porcji min. 305 kcal

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 191 Makaron rurka duża 500g**

Długość rurki ok 10 cm, średnica 2 cm

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 192 Makaron „zacierka babuni” 250 – 500g**

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 193 Marchew kostka zamrożona**

Opakowanie jednostkowe: 0,8 – 3 kg

**Cechy dyskwalifikujące:**

- wyciek samoczynny- widoczne efekty wcześniejszego rozmrożenia i powtórnego zamrażania
- uszkodzone mechanicznie opakowanie
- zanieczyszczenia pochodzenia roślinnego
- zanieczyszczenia mineralne- gleba, piasek,
- zanieczyszczenia obce- insekty lub ich części, drewno, tworzywa sztuczne, metal itp.

Do partii marchewki zamrożonej powinna być dołączona specyfikacja z następującymi danymi

- nazwa dostawcy,
- kraj pochodzenia,
- data przydatności produktu do spożycia (należy spożyć przed: dzień, miesiąc, rok)
- masa netto,
- data pakowania.

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 194 Marchew młoda – junior zamrożona**

Marchew młoda mrożona odmiany słodkie

Opakowanie od 400 do 1000 g

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 195 Margaryna o zmniejszonej zaw. tłuszczu 60% 10g typu RAMA**

Skład: oleje roślinne ,woda, tłuszcze roślinne, emulgatory: mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych, lecytyny; regulator kwasowości: kwas cytrynowy; aromat, witaminy: A,D3,E; karoteny.

Zawartość tłuszczu 60%. Energia w 100g: 2200kJ/540kcal: białko<0,5g, węglowodany<0,5g w tym cukry<0,5g, tłuszcz 60g w tym kwasy tłuszczowe nasycone 12g, jednonienasycone 14g, wielonienasycone 33g, trans 0,7g, cholesterol 1,2mg, błonnik <0,5g, sód 0,01g, witamina A 830 mikro g, witamina D3 mikro g, witamina E mikro g

**Do partii powinna** być dołączona specyfikacja z następującymi danymi:

- masa netto,
- nazwa dostawcy – producenta, adres,
- nazwa produktu, kraj pochodzenia,
- data – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... - miesiąc, rok),
- rodzaj opakowań (wg normy PN),
- warunki przechowywania.

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 196 Masło roślinne 0,2 – 1 kg PN-A-86901**

**Wymagania klasyfikacyjne:** produkt spożywczy otrzymany z mieszaniny tłuszczów roślinnych i olejów surowych, które zostały poddane następującym procesom rafinacyjnym: od śluzowania (od szlamowania), odkwaszaniu (neutralizacji i/lub destylacji) i modyfikowany, struktura i konsystencja – w temperaturze 20°C – stała, lekko mazista, barwa – kremowo – żółta, jednolita w całej masie smakowość – dobra, zawartość soli – nie więcej niż 0,3%, zawartość tłuszczu – minimalnie 60%, barwa – oznaczona według skali jodowej, mg jodu na 100 ml – nie więcej niż 8, liczba kwasowa, m g KOH/g, nie więcej niż 1,0 zawartość metali szkodliwych nie więcej niż w powoływanej PN, opakowanie jednostkowe – posiadające świadectwo akredytowanej jednostki certyfikującej o dopuszczeniu opakowania do kontaktu z żywnością, zapewniające właściwe cechy produktu w okresie przydatności do spożycia.

**Cechy dyskwalifikujące:** obce posmaki, zapachy, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy psucia, zjełczenia, rozwarstwienia składników, nie spełnianie norm dotyczących zawartości kwasów tłuszczowych, metali szkodliwych dla zdrowia oraz substancji dodatkowych, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

**Opakowanie:** opakowanie jednostkowe - kubek z tworzywa sztucznego (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) od 200 g do 1 kg lub kostka o wadze od 200 do 250 g w papierze pergaminowym lub folii aluminiowej, opakowanie zbiorcze - pudła kartonowe lub pojemniki plastikowe

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,
- f) datę załadowania do transportu.

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 197 Masło z dodatkiem oleju roślinnego (mix) 10 – 20 g**

**Wymagania klasyfikacyjne:** wygląd – kostka lub pudełko plast., powierzchnia gładka sucha, barwa jednolita, konsystencja – jednolita, zwarta, smarowna, smak czysty lekko kwaśny, mlekowy,

**Cechy dyskwalifikujące:** zdeformowane kostki, roztopione, ze śladami kilkukrotnego schładzania, barwa niejednolita, rozwarstwienia, obce posmaki, zapachy, krople wody na powierzchni i wewnątrz bryłek, objawy psucia, zjełczenia, zapleśnienia, zwiększona zawartość wody, soli, obecność bakterii salmonelli, opakowania uszkodzone, nie oznakowane, zabrudzone, niedopuszczone do pakowania,

**Opakowania:** opakowanie jednostkowe – kostka lub pudełko plastikowe 10 – 20 g

opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe od 5 do 10 kg,

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

3 razy w tygodniu. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 198 Mąka pszenna typ 500 opakowanie 1 kg**

**Wymagania kwalifikacyjne:** wilgotność nie większa niż 14, 0 %, kwasowość mierzona w stopniach nie większa niż 6, liczba opadania nie mniej niż 85, termin przydatności do spożycia: minimum 6 miesięcy od daty dostarczenia do magazynu;

**Opis produktu:** produkt spożywczy otrzymany przez rozdrobnienie oczyszczonych ziaren żyta, struktura i konsystencja – sypka, drobnoziarnista bez grudek, barwa - biała z odcieniem szarości, stopień rozdrobnienia – przesiew przez sito opięte gazą młyńska o wielkości pierwiastka kwadratowego

prześwitu 265 mikrometra nie mniej niż 98%, smak i zapach – charakterystyczny dla maki pszennej, zawartość metali szkodliwych nie więcej niż w powoływanej PN, opakowanie jednostkowe – mąkę należy pakować w worki wg PN – 91/A – 74017 lub w opakowania posiadające atest PZH o dopuszczeniu opakowania do kontaktu z żywnością o wadze 1 kg;

**Cechy dyskwalifikujące:** obce posmaki, zapachy, np. stęchły, pleśni, gorzki, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia, do partii powinna być dołączona specyfikacja z następującymi danymi:

- a) masa netto
- b) nazwa dostawcy – producenta, adres,
- c) nazwa produktu, kraj pochodzenia, nr partii przemiałowej,
- d) data – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... - dzień, miesiąc, rok),
- e) rodzaj opakowań (wg normy PN),
- f) warunki przechowywania,
- g) karta gwarancji produktu udzielona przez producenta – dostawcę,
- h) data załadowania do transportu.

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

#### **Poz. 199 Mąka tortowa pszenna typ 450**

Opakowanie 1 kg

**Cechy dyskwalifikujące:** obce posmaki, zapachy, np. stęchły, pleśni, gorzki, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia, do partii powinna być dołączona specyfikacja z następującymi danymi:

- a) masa netto
- b) nazwa dostawcy – producenta, adres,
- c) nazwa produktu, kraj pochodzenia, nr partii przemiałowej,
- d) data – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... - dzień, miesiąc, rok),
- e) rodzaj opakowań (wg normy PN),
- f) warunki przechowywania,
- g) karta gwarancji produktu udzielona przez producenta – dostawcę,
- h) data załadowania do transportu.

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

#### **Poz. 200 Mąka ziemniaczana**

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

#### **Poz. 201 Mielonka turystyczna wieprzowa 110 g**

Skład: mięso wieprzowe 49%, woda, mięso oddzielone mechanicznie z kurcząt 13%, skrobia modyfikowana, białko sojowe, sól, stabilizatory: E407, E331, pieprz, czosnek, aromaty, przeciwutleniacz: E316, wzmacniacz smaku: E621, substancja konserwująca: E250. Produkt bezglutenowy

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,

- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 202 Mieszanka chińska mrożona op. 0,45 – 0,65 kg**

Składniki: warzywa 80% w zmiennych proporcjach: marchew, kielki fasoli Mung, papryka, por, cebula, pędy bambusa 10%, grzyby Mun 10%

Produkt może zawierać: seler, gorczycę, mleko, jaja, mąkę pszenną

**Cechy dyskwalifikujące:**

- wyciek samoczynny- widoczne efekty wcześniejszego rozmrożenia i powtórnego zamrażania
- uszkodzone mechanicznie opakowanie
- zanieczyszczenia pochodzenia roślinnego
- zanieczyszczenia mineralne- gleba, piasek,
- zanieczyszczenia obce- insekty lub ich części, drewno, tworzywa sztuczne, metal itp.

Do partii mieszanki powinna być dołączona specyfikacja z następującymi danymi

- nazwa dostawcy,
- kraj pochodzenia,
- data przydatności produktu do spożycia (należy spożyć przed: dzień, miesiąc, rok)
- masa netto,
- data pakowania.

**Częstotliwość dostaw:**

2 razy w tygodniu. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 203 Mieszanka kompotowa op. 2,5 kg**

**Cechy dyskwalifikujące:**

- wyciek samoczynny- widoczne efekty wcześniejszego rozmrożenia i powtórnego zamrażania
- uszkodzone mechanicznie opakowanie
- zanieczyszczenia pochodzenia roślinnego
- zanieczyszczenia mineralne – gleba, piasek,
- zanieczyszczenia obce – insekty lub ich części, drewno, tworzywa sztuczne, metal itp.

Do partii mieszanki powinna być dołączona specyfikacja z następującymi danymi

- nazwa dostawcy,
- kraj pochodzenia,
- data przydatności produktu do spożycia (należy spożyć przed: dzień, miesiąc, rok)
- masa netto,
- data pakowania.

**Częstotliwość dostaw:**

2 razy w tygodniu. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 204 Mieszanka mrożona ratatouille op. 2,5 kg**

Mieszanka warzywna 6 – składnikowa w torbach po 2.5 kg.

Skład: cukinia plastry, ćwiartki pomidora, czerwona i zielona papryka kostka, cebula kostka, oberżyna kostka.

**Cechy dyskwalifikujące:**

- wyciek samoczynny – widoczne efekty wcześniejszego rozmrożenia i powtórnego zamrażania
- uszkodzone mechanicznie opakowanie
- zanieczyszczenia pochodzenia roślinnego
- zanieczyszczenia mineralne- gleba, piasek,
- zanieczyszczenia obce- insekty lub ich części, drewno, tworzywa sztuczne, metal itp.

Do partii mieszanki powinna być dołączona specyfikacja z następującymi danymi

- nazwa dostawcy,
- kraj pochodzenia,
- data przydatności produktu do spożycia (należy spożyć przed: dzień, miesiąc, rok)
- masa netto,

- data pakowania.

**Częstotliwość dostaw:**

2 razy w tygodniu. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 205 Mieszanka warzywna dwuskładnikowa zamrożona (marchewka z groszkiem)**

Mieszanka warzyw mrożonych zawierająca dwa składniki składników : marchew, groszek,

Opakowanie jednostkowe: 0,8 – 3 kg

**Cechy dyskwalifikujące:**

- wyciek samoczynny- widoczne efekty wcześniejszego rozmrożenia i powtórnego zamrażania
- uszkodzone mechanicznie opakowanie
- zanieczyszczenia pochodzenia roślinnego
- zanieczyszczenia mineralne- gleba, piasek,
- zanieczyszczenia obce- insekty lub ich części, drewno, tworzywa sztuczne, metal itp.

Do partii mieszanki powinna być dołączona specyfikacja z następującymi danymi

- nazwa dostawcy,
- kraj pochodzenia,
- data przydatności produktu do spożycia (należy spożyć przed: dzień, miesiąc, rok)
- masa netto,
- data pakowania.

**Częstotliwość dostaw:**

2 razy w tygodniu. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 206 Mieszanka warzywna 5 – cio składnikowa klasy I**

Mieszanka warzyw mrożonych zawierająca pięć różnych składników np.: marchew, groszek, kalafior, por, seler, brokuł, ziemniaki, fasolkę szparagową,

Opakowanie jednostkowe 1,5 do 2,5 kg

**Cechy dyskwalifikujące:**

- wyciek samoczynny- widoczne efekty wcześniejszego rozmrożenia i powtórnego zamrażania
- uszkodzone mechanicznie opakowanie
- zanieczyszczenia pochodzenia roślinnego
- zanieczyszczenia mineralne- gleba, piasek,
- zanieczyszczenia obce- insekty lub ich części, drewno, tworzywa sztuczne, metal itp.

Do partii powinna być dołączona specyfikacja z następującymi danymi

- nazwa dostawcy,
- kraj pochodzenia,
- masa netto,
- data przydatności produktu do spożycia (należy spożyć przed: dzień, miesiąc, rok)
- data pakowania.

**Częstotliwość dostaw:**

2 razy w tygodniu. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 207 Migdały 100 – 200 g**

Migdały całe ziarno

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 208 Miód pszczeleli (naturalny) jednoporcjowy 25 – 30 g.**

**Odmiany:** akacjowy, lipowy, wielokwiatowy

**Cechy dyskwalifikujące:**

obecność sztucznego inwentu lub nadmiernej ilości 5 – hydroksymetylofluoru (HMF), obecność melasy, obecność skrobi, obecność sztucznych barwników, obecność rozkruszka, obcy zapach i smak, oznaki fermentacji

**Opakowania:**

opakowanie jednostkowe wykonane z tworzywa termo formowalnego w postaci plastikowego transparentnego o podstawie koła kubka od 25 do 30 g. 1 szt., zapakowane w pudła kartonowe od 6 do 6,5 kg

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Inne wymagania:**

produkt wyprodukowany i dostarczony z Polski oraz krajów UE zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 3.10.2003 r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej miodu

Nie dopuszcza się mieszanek miodu spoza Unii Europejskiej

**Poz. 209 Miód pszczei (naturalny) wielokwiatowy**

**Odmiany:** wielokwiatowy,

**Cechy dyskwalifikujące:**

obecność sztucznego inwentu lub nadmiernej ilości 5 – hydroksymetylofluoru (HMF), obecność melasy, obecność skrobi, obecność sztucznych barwników, obecność rozkruszka, obcy zapach i smak, oznaki fermentacji,

**Opakowania:**

opakowanie jednostkowe słoik szklany 900 – 1000 g – 1 szt., zapakowane w pudła kartonowe od 6 do 9 kg lub zgrzewka termokurczliwa.

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Inne wymagania:**

produkt wyprodukowany i dostarczony z Polski oraz krajów UE zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 3.10.2003 r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej miodu

Nie dopuszcza się mieszanek miodu spoza Unii Europejskiej

**Poz. 210 Mleko kokosowe w puszcze op. 400 ml**

Skład: ekstrakt kokosowy min. 80%, woda

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 211 Morele suszone op. 50 – 100 g**

Bez pestek

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00



**Poz. 212 Musli jabłkowe**

**Wymagania klasyfikacyjne:** wilgotność nie większa niż 12%, termin przydatności do spożycia: minimum 12 miesięcy od daty dostarczenia do magazynu;

**Opis produktu:** produkt spożywczy otrzymany przez wymieszanie płatków owsianych, orzechów, ziaren słonecznika, jabłek liofilizowanych poddanych obróbce zgodnie z recepturą zakładową, struktura i konsystencja – sypka, w postaci mieszaniny drobnych różnokształtnych płatków i dodatków bez grudek, barwa charakterystyczna dla użytych składników, wilgotność nie większa niż 12%, musli jabłkowe powinno posiadać następujący skład procentowy poszczególnych składników:

płatki owsiane – 66 %, płatki kukurydziane – 12,5 %, migdały – 1,5 %, orzechy laskowe – 2,0 %, rodzynki – 11 %, wiórki kokosowe – 1 %, ziarna słonecznika – 3 %, jabłka liofilizowane – 3 %, smak i zapach charakterystyczny dla mieszanki, lekko słodki, orzechowy,

opakowanie jednostkowe – musli należy pakować w worki papierowe wielowarstwowe z wkładami z folii lub inne opakowania posiadające atest PZH o dopuszczeniu stosowania do pakowania żywności od 0,5 – 1 kg i zapewniające dobrą jakość produktu przez cały okres przydatności do spożycia,

**Cechy dyskwalifikujące:**

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

do partii powinna być dołączona specyfikacja z następującymi danymi:

- masa netto,
- nazwa dostawcy – producenta, adres,
- nazwa produktu, kraj pochodzenia,
- skład komponentów użytych do produkcji,
- data- termin produkcji i przydatność do spożycia (należy spożyć do...- miesiąc, rok),
- rodzaj opakowania (wg normy PN),
- warunki przechowywania,
- karta gwarancji produktu udzielona przez producenta- dostawcę,
- data załadowania do transportu.

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 213 Musli morelowe**

**Wymagania klasyfikacyjne:** wilgotność nie większa niż 12%; termin przydatności do spożycia: minimum 12 miesięcy od daty dostarczenia do magazynu;

**Opis produktu:** produkt spożywczy otrzymany przez wymieszanie płatków owsianych, płatków kukurydzianych, orzechów, ziaren słonecznika, moreli liofilizowanych i poddanych obróbce zgodnie z recepturą zakładową, struktura i konsystencja sypka, w postaci mieszaniny drobnych różnokształtnych płatków i dodatków bez grudek, barwa charakterystyczna dla użytych składników, wilgotność nie większa niż 12%, musli morelowe powinno posiadać następujący skład procentowy poszczególnych składników: płatki owsiane – 66%, płatki kukurydziane – 12,5%, migdały – 1,5%, orzechy laskowe – 2,0 %, rodzynki – 11 %, wiórki kokosowe – 1,0 %, ziarna słonecznika – 2,0 %, morele liofilizowane – 4,0 %, smak i zapach charakterystyczny dla mieszanki, lekko słodki, orzechowy,

opakowanie jednostkowe- musli należy pakować w worki papierowe wielowarstwowe z wkładami z folii lub inne opakowania posiadające atest PZH o dopuszczeniu stosowania do pakowania żywności od 0,5 - 1 kg i zapewniające dobrą jakość produktu przez cały okres przydatności do spożycia

**Cechy dyskwalifikujące:**

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

do partii powinna być dołączona specyfikacja z następującymi danymi:

- masa netto,
- nazwa dostawcy – producenta, adres,
- nazwa produktu, kraj pochodzenia,
- skład komponentów użytych do produkcji,

- data- termin produkcji i przydatność do spożycia (należy spożyć do...- miesiąc, rok),
- rodzaj opakowania (wg normy PN),
- warunki przechowywania,
- karta gwarancji produktu udzielona przez producenta- dostawcę,
- data załadowania do transportu.

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 214 Musli truskawkowe**

**Wymagania klasyfikacyjne:** wilgotność nie większa niż 12%, termin przydatności do spożycia: minimum 12 miesięcy od daty dostarczenia do magazynu;

**Opis produktu:** produkt spożywczy otrzymany przez wymieszanie płatków owsianych, płatków kukurydzianych, orzechów, ziaren słonecznika, truskawek liofilizowanych i poddanych obróbce zgodnie z recepturą zakładową, struktura i konsystencja- sypka, w postaci mieszaniny drobnych różnokształtnych płatków i dodatków bez grudek, barwa charakterystyczna dla użytych składników, wilgotność nie większa niż 12%, musli truskawkowe powinno posiadać następujący skład procentowy poszczególnych składników: płatki owsiane – 66%, płatki kukurydziane – 12,5%, migdały – 2,5%, orzechy laskowe – 3,0 %, rodzyunki – 11 %, wiórki kokosowe – 1,0 %, ziarna słonecznika – 3,0 %, truskawki liofilizowane – 1,0 %, smak i zapach – charakterystyczny dla mieszanki, lekko słodki, orzechowy,

opakowanie jednostkowe – musli należy pakować w worki papierowe wielowarstwowe z wkładami z folii lub inne opakowania posiadające atest PZH o dopuszczeniu stosowania do pakowania żywności od 0,5 - 1 kg i zapewniające dobrą jakość produktu przez cały okres przydatności do spożycia

**Cechy dyskwalifikujące:**

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

do partii powinna być dołączona specyfikacja z następującymi danymi:

- masa netto,
- nazwa dostawcy- producenta, adres,
- nazwa produktu, kraj pochodzenia,
- skład komponentów użytych do produkcji,
- data- termin produkcji i przydatność do spożycia (należy spożyć do...- miesiąc, rok),
- rodzaj opakowania (wg normy PN),
- warunki przechowywania,
- karta gwarancji produktu udzielona przez producenta- dostawcę,
- data załadowania do transportu.

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 215 Musli w kubku 80 g**

Musli błonnikowe skład: płatki zbożowe 48% (**owsiane, jęczmienne**), chipsy kokosowe 10%, suszone żurawiny 10% (żurawiny, sok ananasowy, mąka ryżowa, koncentrat soku ananasowego, olej słonecznikowy), **pszenica orkisz** ekspandowana, **migdały**, nasiona szalwii hiszpańskiej (*Salvia hispanica*)/chia, suszone morele 6% (morele, mąka ryżowa), suszone śliwki 4% (śliwki, mąka ryżowa), inulina z cykorii 3% .Może zawierać: **orzeszki ziemne**, inne **orzechy**, **nasiona sezamu**, **mleko**.

Wartość odżywcza musli na 100g: wartość energetyczna 1656 kJ/395, tłuszcz 14,0g w tym kwasy tłuszczowe nasycone 6,9g, węglowodany 50,4g w tym cukry 12,3g, błonnik 13,5g, białko 10,2, sól 0g

Musli codzienne skład: płatki zbożowe 42% (owsiane, pszenne), granola zbożowa (płatki owsiane, płatki pszenne, inulina z cykorii, koncentrat soku jabłkowego, nasiona słonecznika, pestki dyni, mielone suszone daktylę, ekstrakt siodu jęczmiennego), suszone figi 10% (figi 95%, mąka ryżowa), suszone daktylę (daktylę, mąka ryżowa), prażone orzeszki ziemne 10%, pestki dyni, nasiona szalwii hiszpańskiej (*Salvia hispanica*)/chia, liofilizowane jeżyny 2,5%, liofilizowane porzeczki czarne.

Może zawierać: orzechy, nasiona sezamu, mleko, soję.

wartość odżywcza musli na 100g: wartość energetyczna 1626 kJ/387 kcal, tłuszcz 11,2g w tym kwasy tłuszczowe nasycone 1,7g, węglowodany 52,7g w tym cukry 8,3g, błonnik 10,4g, białko 13,7g, sól 0,05 g

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 216 Muszle makaronowe duże przeznaczone do nadziewaniem farszem w op. 0,5 – 1,5 kg**

Długość około 6 cm, szerokość około 2 cm

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 217 Musztarda delikatesowa**

**Wymagania klasyfikacyjne:** struktura i konsystencja – jednolita, kremowa, gęsta, barwa właściwa dla zastosowanych surowców i dodanych składników zapachowo smakowych, 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, zawartość substancji suchej nie mniej niż 20%, zawartość soli nie więcej niż 3 – 5%, kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas octowy nie mniej niż 1,0%, musztarda pakowana w pojemniki z tworzyw sztucznych z atestem PZH (PN – 90/A – 75032), termin przydatności do spożycia: minimum 3 miesiące od daty dostarczenia do magazynu;

dopuszczalne tolerancje: dopuszcza się nieznaczna ilość cząstek gorczycy i przypraw, smak charakterystyczny dla rodzaju musztardy.

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, 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.

do partii powinna być dołączona specyfikacja z następującymi danymi:

- nazwa dostawcy – producenta, adres,
- nazwa produktu,
- data – termin przydatności do spożycia (należy spożyć do ... - dzień, miesiąc, rok),
- oznaczenie partii,
- warunki przechowywania,
- karta gwarancji produktu udzielona przez producenta – dostawce,
- data załadowania do transportu.
- data – termin przydatności do spożycia (należy spożyć do ... - dzień, miesiąc, rok),
- oznaczenie partii i zawartości % kwasu octowego,
- karta gwarancji produktu udzielona przez producenta – dostawce,
- data załadowania do transportu.

**Opakowania:** 0,150 g – 1,5 kg

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień, Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 218 Musztarda francuska op 180 – 190 g**

Skład: woda, gorczyca biała, ocet winny, cukier, gorczyca czarna, sól, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, ekstrakt z kurkumy

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 219 Musztarda delikatesowa opakowanie jednorazowe 10 – 30 g**

**Wymagania klasyfikacyjne:** struktura i konsystencja – jednolita, kremowa, gęsta, barwa właściwa dla zastosowanych surowców i dodanych składników zapachowo smakowych, dopuszcza się występowanie czarnych punkcików w przypadku stosowania gorzycy czarnej, jednolita w całej masie, smak i zapach piekący, słonawy, właściwy dla musztardy z wyczuwalnym zapachem przypraw, gorzycy, zawartość substancji suchej nie mniej niż! 20%, zawartość soli nie więcej niż 3 – 5%, kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas octowy nie mniej niż! 1,0%, musztarda pakowana w opakowania jednorazowe konfekcjonowane, termin przydatności do spożycia: minimum 6 miesięcy od daty dostarczenia do magazynu;

dopuszczalne tolerancje: dopuszcza się nieznaczna ilość cząstek gorzycy i przypraw, smak charakterystyczny dla rodzaju musztardy.

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, 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.

do partii powinna być dołączona specyfikacja z następującymi danymi:

- nazwa dostawcy – producenta, adres,
- nazwa produktu,
- data – termin przydatności do spożycia (należy spożyć do ... - dzień, miesiąc, rok),
- oznaczenie partii,
- warunki przechowywania,
- karta gwarancji produktu udzielona przez producenta – dostawce,
- data załadowania do transportu.
- data – termin przydatności do spożycia (należy spożyć do ... - dzień, miesiąc, rok),
- oznaczenie partii i zawartości % kwasu octowego,
- karta gwarancji produktu udzielona przez producenta – dostawce,
- data załadowania do transportu.

**Opakowania:** 10 – 30 g

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 220 Naleśniki z owocami**

Naleśniki z owocami produkt garmażeryjny nie mrożony opakowanie 0,4 – 1 kg

Składniki : ser biały 40%, mąka pszenna 25%, woda 15%, owoc 10% , cukier 5%, olej 5%

Termin przydatności do spożycia minimum 7 dni –

opakowanie jednostkowe – torebka foliowa hermetycznie zamknięta lub tacka od 1 do 5 kg, posiadająca dopuszczenie bądź atest do kontaktu z żywnością

opakowanie zbiorcze – pudło tekturowe od 10 do 15 kg,

**Cechy dyskwalifikujące:**

- uszkodzenia mechaniczne
- objawy zepsucia np.: bombaż, oznaki psucia,

**Opakowanie musi zawierać:**

- dane producenta
- termin przydatności do spożycia
- numer partii produkcyjnej
- skład ilościowy

**Częstotliwość dostaw:**

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 221 Naleśniki z serem i rodzynkami**

Naleśniki z serem i rodzynkami produkt garmażeryjny nie mrożony opakowanie 0,4- 1 kg

Składniki: ser biały 40%, mąka pszenna 25%, woda 15%, rodzynki 10%, cukier 5% , olej 5%

Termin przydatności do spożycia minimum 7 dni

Opakowanie jednostkowe – torebka foliowa hermetycznie zamknięta lub tacka od 1 do 5 kg, posiadająca dopuszczenie bądź atest do kontaktu z żywnością

opakowanie zbiorcze – pudło tekturowe od 10 do 15 kg,

**Cechy dyskwalifikujące:**

- uszkodzenia mechaniczne
- objawy zepsucia np.: bombaż, oznaki psucia,

**Opakowanie musi zawierać:**

- dane producenta
- termin przydatności do spożycia
- numer partii produkcyjnej
- skład ilościowy

**Częstotliwość dostaw:**

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 222 Naleśniki ze szpinakiem**

Naleśniki ze szpinakiem produkt garmażeryjny nie mrożony opakowanie 0,4- 1 kg

Składniki: Szpinak 35%, mąka pszenna 35%, woda 15%, ser żółty 6%, jaja kurze 1% , ser biały 3%

Termin przydatności do spożycia minimum 7 dni

Opakowanie jednostkowe – torebka foliowa hermetycznie zamknięta lub tacka od 1 do 5 kg, posiadająca dopuszczenie bądź atest do kontaktu z żywnością

opakowanie zbiorcze – pudło tekturowe od 10 do 15 kg,

**Cechy dyskwalifikujące:**

- uszkodzenia mechaniczne
- objawy zepsucia np.: bombaż, oznaki psucia,

**Opakowanie musi zawierać:**

- dane producenta
- termin przydatności do spożycia
- numer partii produkcyjnej
- skład ilościowy

**Częstotliwość dostaw:**

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 223 Napój różne smaki gazowany 0,5l**

Napój pomarańczowy, cytrynowy itp. gazowany

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 224 Napój różne smaki gazowany 1,5l – 2l**

Napój pomarańczowy, cytrynowy, o smaku oranżady itp. gazowany

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 225 Napój typu Tymbark 0,5 l PET różne smaki**

- woda, sok jabłkowy z zagęszczonego soku (19%), syrop glukozowo-fruktozowy (G) i/lub cukier (D), sok cytrynowy z zagęszczonego soku (1%), regulator kwasowości – kwas cytrynowy, ekstrakt z mięty, aromaty, D, G – w zależności od użytego składnika

- woda, soki z zagęszczonych soków z: jabłek (10%) i wiśni (10%), syrop glukozowo – fruktozowy (G) i/lub cukier (D), koncentrat z czarnych porzeczek i aronii, regulator kwasowości – kwas cytrynowy, aromat, D, G – w zależności od użytego składnika

-woda, sok jabłkowy z zagęszczonego soku (20%), syrop glukozowo – fruktozowy (G) i/lub – cukier (D), regulator kwasowości – kwas cytrynowy, ekstrakt z mięty, D, G – w zależności od użytego składnika

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 226 Napój Typu Tymbark 0,25l szkło różne smaki**

Butelka szklana

- woda, sok jabłkowy z zagęszczonego soku (19%), syrop glukozowo – fruktozowy (G) i/lub cukier (D), sok arbuzy z zagęszczonego soku (1%), regulator kwasowości – kwas cytrynowy, koncentrat barwiący z czarnej marchwi i borówek, aromaty, D, G – w zależności od użytego składnika

- woda, sok jabłkowy z zagęszczonego soku (20%), syrop glukozowo – fruktozowy (G) i/lub cukier (D), regulator kwasowości – kwas cytrynowy, ekstrakt z mięty, D, G – w zależności od użytego składnika

- woda, soki z zagęszczonych soków z: jabłek (10%) i wiśni (10%), syrop glukozowo – fruktozowy (G) i/lub cukier (D), koncentrat z czarnych porzeczek i aronii, regulator kwasowości – kwas cytrynowy, aromat, D, G – w zależności od użytego składnika

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 227 Nektar z czarnej porzeczki**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

produkowany z soku owoców – czarnej porzeczki lub zagęszczonego soku owocowego, zawierający naturalne składniki smakowo – aromatyczne, nie gazowany, nie sfermentowany otrzymany przez dodanie wody oraz cukrów lub miodu.

Konsystencja – płynna, zawartość ekstraktu ogólnego oznaczonego refraktometrycznie – nie mniej niż 10%, barwa – charakterystyczna dla użytych składników, klarowna, bez osadów i innych zanieczyszczeń, smak i zapach – charakterystyczny dla czarnej porzeczki, smak świeży, orzeźwiający, zawartość metali i innych związków chemicznych zgodna z powoływaną NP., opakowania jednostkowe – kartoniki wielowarstwowe powlekane, termozgrzewalne typu TETRA PAK posiadające atest akredytowanej jednostki certyfikującej o dopuszczeniu do kontaktu z żywnością, nektar z czarnych porzeczek z zagęszczonego soku. zawartość owoców min.25% składniki: woda, sok z czarnych porzeczek z zagęszczonego soku 25%, cukier i/lub syrop glukozowo – fruktozowy, regulator kwasowości – kwas cytrynowy. wartość odżywcza w 100ml: wartość energetyczna 215kj/51kcal, białko 0,3g, węglowodany 12,2g, tłuszcz 0,1g

**Cechy dyskwalifikujące:**

Obce posmaki, zapachy, smak gorzki, mocno kwaśny, stęchły, mdły, itp., zanieczyszczenia mechaniczne, objawy psucia, zafermentowania, pleśnienia, silne zmętnienie, zmiana zabarwienia, uszkodzenia mechaniczne kartoników, brak oznakowania, nieszczelność, obecność zanieczyszczeń chemicznych i bakterii chorobotwórczych (bombaże kartonów),

**Opakowanie i oznakowanie dostawy**

opakowanie jednostkowe – karton 1 l z klipssem lub korkiem ułatwiającym otwieranie, opakowanie zbiorcze – zgrzewa termokurczliwa na podkładce tekturowej,

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,
- f) datę załadowania do transportu.

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 228 Nutella porcjowana op. 15 g**

Skład: cukier, olej roślinny, orzechy laskowe 13%, kakao w proszku o obniżonej zawartości tłuszczu 7,4%, odtłuszczone mleko w proszku 5%, serwatka w proszku, lecytyna.

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,
- f) datę załadowania do transportu.

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 229 Ocet spirytusowy 500 ml**

Opakowanie butelka szklana

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,
- f) datę załadowania do transportu.

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 230 Ocet balsamiczny (krem na bazie białego octu balsamicznego) biały 250 ml**

**Krem na bazie białego octu balsamicznego 35%.**

Skład: Zagęszczony moszcz winogronowy (zawiera siarczyn) ocet z białego wina (wino (zawiera siarczyn), woda) syrop glukozowy (z pszenicy) skrobia modyfikowana kukurydziana substancja zagęszczająca: guma ksantanowa

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 231 Ocet balsamiczny (krem z octu balsamicznego) ciemny 250 ml**

Skład: Ocet Balsamiczny z Modeny 60% (ocet winny, skoncentrowany moszcz winogronowy barwnik: E150d), gotowany moszcz winogronowy, syrop glukozowy, maltodekstryna, modyfikowana skrobia kukurydziana, składnik zagęszczający: guma ksantanowa

Wartości odżywcze w 100 g produktu: wartość energetyczna 805 kJ 189 kcal, tłuszcz w tym 0 g, kwasy nasycone 0 g, węglowodany 45 g w tym cukry 40 g, białko 0,07 g, sól 0,14 g

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 232 Ocet ryżowy do sushi**

Opakowanie butelka szklana 0,15-0,25 l

Skład: woda, ocet ryżowy 5%, cukier

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 233 Ocet winny biały**

Opakowanie butelka szklana 0,220 – 0,250l

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 234 Ogórki konserwowe całe 0,9 kg kl. I**



**Wymagania klasyfikacyjne:**

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, powierzchnia ogórków wolna od uszkodzeń mechanicznych i plam chorobowych, na przekroju poprzecznym widoczne słabo wykształcone nasiona, ogórki powinny być proste w kształcie foremnym zbliżonym do walca o długości do 8,0 cm,

smak i zapach – charakterystyczny 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.),

zawartość soli kuchennej nie więcej niż 1,5% wag.,

termin przydatności do spożycia: minimum 9 miesięcy od daty dostarczenia do magazynu

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, objawy zapełnienia, psucia, ich nadmierna miękkość, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

**Opakowanie i oznakowanie dostawy**

opakowanie jednostkowe – ogórki należy pakować zgodnie z PN-A-75032, w słoiki szklane o poj. 0,9 kg

opakowanie zbiorcze – zgrzewy termokurczliwe, kompletowane na europalecie, każda warstwa oddzielana przekładką tekturową,

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- nazwę produktu,
- pojemność opakowania, wagę netto oraz wagę wsadu (bez zalewy),
- datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- warunki przechowywania,
- datę załadowania do transportu.

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorey: 8.00 – 11.00

**Uwaga: ilość i cena dotyczy wagi ogórków bez zalewy (masa netto po odcieku)**

**Poz. 235 Ogórki słodko-kwaśne**

**skład:** produkt otrzymany z krojonych warzyw (ogórek świeży-44%, dynia-3%, marchew-1%) w zalewie (woda – 23%, ocet – 16%, cukier – 11%, sól – 2%), utrwalony termicznie w opakowaniach hermetycznie zamkniętych.

**Wymagania organoleptyczne**

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd i konsystencja	Warzywa pokrojone, zachowujące kształt nadany im przy rozdrobnieniu; miękkie lecz nie rozpadające się
2	Barwa	Typowa dla użytych składników zmieniona procesem technologicznym
3	Smak i zapach	Charakterystyczny dla użytych składników, bez posmaków i zapachów obcych;

**Wymagania fizykochemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas użyty,% (m/m), nie więcej niż	1,5	PN-A-75101-4
2	Zawartość chlorku sodu, %(m/m), nie więcej niż	1,5	PN-A-75101-10
3	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych,%(m/m), nie	0,03	PN-A-75101-18

	więcej niż		
4	Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż	0,3	PN-A-75101-17
5	Stosunek masy warzyw po odcieknięciu do deklarowanej masy netto opakowania, %(m/m), nie mniej niż	45	PN-A-75101-15

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

Masa netto powinna wynosić 900g.

Masa odciekniętych składników min 60%.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

Pobieranie próbek wg PN-A -75050.

Opakowania jednostkowe – słoiki szklane. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów rdzy i pleśni oraz bez uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

Opakowania transportowe – zgrzewy termokurczliwe, kompletowane na europalecie, każda warstwa oddzielana przekładką tekturową. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania, wagę netto oraz wagę wsadu (bez zalewy),
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,
- f) datę załadowania do transportu.

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Cena netto dotyczy masy netto po odcieku (bez zalewy).**

**Poz. 236 Olej jadalny uniwersalny 3 l**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

produkt spożywczy otrzymany z oleju rzepakowego, który został poddany następującym procesom rafinacyjnym: od śluzowaniu (od szlamowaniu), odkwaszaniu (neutralizacji i/lub destylacji), odbarwieniu (bieleniu) oraz odwadnianiu (dezodoryzacji), struktura i konsystencja – w temperaturze 20 °C – płynna, przejrzysta, klarowna bez osadu, smakowitość – dobra, barwa – oznaczona według skali jodowej, mg jodu na 100 ml – nie więcej niż 8, liczba kwasowa, mg KOH/g, nie więcej niż 0,3, zawartość metali szkodliwych nie więcej niż w powoływanej PN

opakowanie jednostkowe – olej należy pakować w butelki plastikowe zgodnie z PN-92/A-86932 lub w opakowania posiadające świadectwo akredytowanej jednostki certyfikującej o dopuszczeniu opakowania do kontaktu z żywnością, zapewniające właściwe cechy produktu w okresie przydatności do spożycia

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy psucia, zmętnienie, nie spełnianie norm dotyczących zawartości kwasów tłuszczowych, metali szkodliwych dla zdrowia oraz substancji dodatkowych, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

**Opakowanie i oznakowanie dostawy**

opakowanie jednostkowe - butelka plastikowa (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością): 3 l zgodnie z zapotrzebowaniem asortymentowym, opakowanie zbiorcze - zgrzewa termokurczliwa

opakowanie zbiorcze - ułożone warstwami na europalecie, każda warstwa przełożona przekładką tekturową, paleta ostreczowana folią,

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,
- f) datę załadowania do transportu.

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 237 Olej rzepakowy po 1 l**

Olej uzyskany z rzepaku

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania.

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 238 Olej jadalny słonecznikowy 1 l**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

produkt spożywczy otrzymany z oleju słonecznikowego, który został poddany następującym procesom rafinacyjnym: od śluzowaniu (od szlamowaniu), odkwaszaniu (neutralizacji i/lub destylacji), odbarwieniu (bieleniu) oraz odwadnianiu (dezodoryzacji), struktura i konsystencja – w temperaturze 20 °C - płynna, przejrzysta, klarowna bez osadu, smakowitość – dobra, barwa – oznaczona według skali jodowej, mg jodu na 100 ml – nie więcej niż 8, liczba kwasowa, mg KOH/g, nie więcej niż 0,3, zawartość metali szkodliwych nie więcej niż w powoływanej PN

opakowanie jednostkowe – olej należy pakować w butelki plastikowe zgodnie z PN-92/A-86932 lub w opakowania posiadające świadectwo akredytowanej jednostki certyfikującej o dopuszczeniu opakowania do kontaktu z żywnością, zapewniające właściwe cechy produktu w okresie przydatności do spożycia

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy psucia, zmętnienie, nie spełnianie norm dotyczących zawartości kwasów tłuszczowych, metali szkodliwych dla zdrowia oraz substancji dodatkowych, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

**Opakowanie i oznakowanie dostawy**

opakowanie jednostkowe - butelka plastikowa (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością): 1 l zgodnie z zapotrzebowaniem asortymentowym,

opakowanie zbiorcze - zgrzewa termokurczliwa

opakowanie zbiorcze - ułożone warstwami na europalecie, każda warstwa przełożona przekładką tekturową, paleta ostreczowana folią,

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,
- f) datę załadowania do transportu.

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 239 Olej z pestek winogron 1 l**

Olej z Pestek Winogron praktycznie bezwonny, temperatura do smażenia na oleju 160°C.

Opakowanie butelka szklana 1 l

Jednostka będąca podstawą przeliczeń g/100 ml

Wartość energetyczna kcal (energia) w zadeklarowanej jednostce (g lub ml) 828 kcal/100ml

Zawartość tłuszczów (kwasy tłuszczowe nasycone) w zadeklarowanej jednostce (g lub ml) 11

Zawartość soli (ogólnie) w zadeklarowanej jednostce (g lub ml) 0 g

Zawartość tłuszczów (kwasy tłuszczowe wielonienasycone) w zadeklarowanej jednostce (g/ml) 57 g

Zawartość węglowodanów (cukry) w zadeklarowanej jednostce (g lub ml) 0 g

Wartość energetyczna w zadeklarowanej jednostce (g lub ml) 3404 kJ/100ml

Wielkość porcji 1000 ml

Zawartość tłuszczów (ogólnie) w zadeklarowanej jednostce (g lub ml) 92 g

Zawartość białek (ogólnie) w zadeklarowanej jednostce (g lub ml) 0 g

Zawartość węglowodanów w zadeklarowanej jednostce (g lub ml) 0 g

Zawartość tłuszczów (kwasy tłuszczowe jednonienasycone) w zadeklarowanej jednostce (g lub ml) 24 g

**Oznakowanie powinno zawierać:**

a) nazwę dostawcy – producenta, adres,

b) nazwę produktu,

c) pojemność opakowania,

d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),

e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 240 Olej z ryżu 500 ml**

Olej z ryżu 500 ml – olej ryżowy o korzystnych właściwościach zdrowotnych dla człowieka.

Olej o delikatnym słodkawym posmaku migdałów, który nie koliduje ze smakiem potraw do stosowania zarówno na zimno do przyrządzania dressingów i sałatek, jak i po obróbce termicznej do gotowania czy smażenia na dużym ogniu. Olej ryżowy do smażenia w wysokich temperaturach, temperatura dymienia do 254 stopni. Zastosowanie: do smażenia, pieczenia, gotowania,

Pojemność: 500 ml

Składniki: 100% rafinowanego oleju ryżowego

Wartość odżywcza »

Jednostka będąca podstawą przeliczeń g/100 ml

Wartość energetyczna kcal (energia) w zadeklarowanej jednostce (g lub ml) 828 kcal/100ml

Zawartość tłuszczów (kwasy tłuszczowe nasycone) w zadeklarowanej jednostce (g lub ml) 22

Zawartość soli (ogólnie) w zadeklarowanej jednostce (g lub ml) 0 g

Zawartość tłuszczów (kwasy tłuszczowe wielonienasycone) w zadeklarowanej jednostce (g/ml) 31 g

Zawartość węglowodanów (cukry) w zadeklarowanej jednostce (g lub ml) 0 g

Wartość energetyczna w zadeklarowanej jednostce (g lub ml) 3404 kJ/100ml

Wielkość porcji 100 ml

Zawartość tłuszczów (ogólnie) w zadeklarowanej jednostce (g lub ml) 92 g

Zawartość białek (ogólnie) w zadeklarowanej jednostce (g lub ml) 0 g

Zawartość węglowodanów w zadeklarowanej jednostce (g lub ml) 0 g

Zawartość tłuszczów (kwasy tłuszczowe jednonienasycone) w zadeklarowanej jednostce (g lub ml) 39 g

**Oznakowanie powinno zawierać:**

a) nazwę dostawcy – producenta, adres,

b) nazwę produktu,

c) pojemność opakowania,

d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),

e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 241 Oliwa z oliwek Extra Virgin 0.25 -1.0 l**

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 242 Oliwki czarne konserwowe krojone 0,2 – 0,4 kg**

**Uwaga: ilość i cena dotyczy wagi oliwek bez zalewy (masa netto po odcieku)**

Opakowanie słoik szklany

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 243 Oliwki konserwowe czarne całe 0,2 – 0,4 kg**

**Uwaga: ilość i cena dotyczy wagi oliwek bez zalewy (masa netto po odcieku)**

Opakowanie słoik szklany

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 244 Oliwki zielone konserwowe całe 0,2 – 0,4 kg**

**Uwaga: ilość i cena dotyczy wagi oliwek bez zalewy (masa netto po odcieku)**

Opakowanie słoik szklany

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 245 Oliwki zielone konserwowe krojone 0,2 – 0,4 kg**

**Uwaga: ilość i cena dotyczy wagi oliwek bez zalewy (masa netto po odcieku)**

Opakowanie słoik szklany

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,

- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 246 Oregano**

Oregano: 10 – 20g, wysuszone liście i kwiatostany rośliny

Opakowanie torebka – wewnątrz z folii aluminiowej

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 247 Orzechy nerkowca 80 – 200 g**

orzechy nerkowca łuskane

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 248 Orzechy pistacjowe 70 – 150 g**

Orzechy pistacjowe w opakowaniach

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 249 Orzechy włoskie 100 g**

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) pojemność opakowania,
- d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e.) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 250-251 Paluszki PN-A-88111**

Wymagania klasyfikacyjne:

Paluszki posypane solą spożywczą lub sezamem

Skład: Mąka pszenna, sól lub sezam, tłuszcz roślinny, cukier,

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, jełczenia, psucia, uszkodzenia mechaniczne – połamane,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – pakowane jednostkowo od 60 do 100 g

opakowanie zbiorcze – kartonik

Oznakowanie powinno zawierać:

a) nazwę dostawcy – producenta, adres,

b) nazwę produktu,

c) masę netto produktu,

d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),

e) warunki przechowywania,

f) datę załadowania do transportu.

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 252 Papryka 3 kolory kostka mrożona**

Papryka trzykolorowa, kostka, mrożona.

Skład podstawowy: Papryka żółta, Papryka czerwona, Papryka zielona

Rodzaj opakowania jednostkowego      Opakowanie foliowe

Waga jednostkowa netto 2,5 kg

**Oznakowanie powinno zawierać:**

a) nazwę dostawcy – producenta, adres,

b) nazwę produktu,

c) pojemność opakowania,

d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),

e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 253 Papryka 3 kolory paski mrożona**

Papryka trójkolorowa w paskach. Produkt głęboko mrożony.

Rodzaj opakowania jednostkowego worek hermetycznie zamknięty.

Składniki: papryka trójkolorowa w paskach. Typ (food). Paczkowany.

Waga jednostkowa netto 2,5 kg

**Oznakowanie powinno zawierać:**

a) nazwę dostawcy – producenta, adres,

b) nazwę produktu,

c) pojemność opakowania,

d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),

e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 254 Papryka konserwowa 0,9 kg kl. I**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

produkt spożywczy otrzymany z papryki świeżej półsłodkiej, słodkiej, pozbawionej gniazd nasiennych i innych części niejadalnych w zalewie octowej z dodatkiem soli, cukru, olejów jadalnych oraz roślinnych przypraw aromatyczno - smakowych i poddany procesowi pasteryzacji, wygląd – papryka świeża połówki marynowana, konsystencja – papryka jędrna lekko miękka, nie rozpadająca się, smak i zapach – charakterystyczny dla papryki, kwaśnosłodki, złagodzony dodatkiem oleju, zawartość soli kuchennej nie więcej niż –1,0%

opakowanie jednostkowe – paprykę należy pakować zgodnie z PN–A–75032, w opakowania umożliwiające hermetyczne zamknięcie, termin przydatności do spożycia: minimum 9 miesięcy od daty dostarczenia do magazynu

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, rozpadająca się papryka, objawy zanieczyszczenia, psucia, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność zanieczyszczeń mechanicznych brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

**Opakowanie i oznakowanie dostawy**

opakowanie jednostkowe – słoiki szklane o poj. 0,9 kg

opakowanie zbiorcze - zgrzewy termokurczliwe, kompletowane na europalecie, każda warstwa oddzielana przekładką tekturową

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania, wagę netto oraz wagę wsadu (bez zalewy),
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,
- f) datę załadowania do transportu.

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Uwaga: ilość i cena dotyczy wagi papryki bez zalewy (masa netto po odcieku)**

**Poz. 255 Papryka słodka, ostra opakowanie typu PET 720 g**

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 256 Pasta Ajwar**

Ajwar łagodna pasta warzywna

Skład: papryka 73%, bakłażany 12% ocet, olej słonecznikowy, koncentrat pomidorowy 3%, sól kuchenna, cukier, ostra papryka, przyprawy,

Opakowanie słoik szklany 350 – 400 g

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 257 Pasta Curry żółta**

Skład: trawa cytrynowa 23%, czosnek 18.5%, szalotka 18.5%, sól 15%, galangal 8.5%, suszone papryczki chili 7.5%, nasiona kolendry 3.5%, skórka z limonki kaffir 2.5%, kmin 1%, cynamon 0.5%, gałka muszkatołowa 0.5%, kurkuma 0.5%, kardamon 0.5%

Opakowanie słoik szklany 380-400 g

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania



**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 258 Pasta Wasabi**

Skład: woda, chrzan 21,5%, stabilizator - E420, olej roślinny, sól, substancja zagęszczająca - E415, aromat, wasabi japońska 0,03%, barwnik E102: może mieć szkodliwy wpływ na aktywność i skupienie uwagi u dzieci, barwnik - E133

Masa netto 43 - 45g

Opakowanie słoik szklany

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 259 Pastella pasta kanapkowa różne smaki**

**Z czosnkiem op. 80 g**

Skład: olej rzepakowy, **ser** twarogowy, **ser** solankowy typu greckiego, woda, ogórek, cukier, dziki czosnek 1,5%, żółtko **jaja**, **gorczyca** mielona, przyprawy, sól spożywcza, ocet spirytusowy, płatki ziemniaczane, substancje zagęszczające: guma guar i guma ksantanowa, regulator kwasowości: kwas mlekowy i kwas cytrynowy, substancje konserwujące: sorbinian potasu i benzoosan sodu, aromat naturalny

**Z awokado i limonką op. 80 g**

35,4% jaja gotowane, olej rzepakowy, 15,5% awokado, woda, cukier, sól, żółtko **jaja**, mielona gorczyca, ocet spirytusowy, kurkuma, błonnik, 0,4% szczypiorek, chrzan tarty, 0,3% sok z limonki, przyprawa (zawiera seler), regulatory kwasowości (kwas mlekowy), substancje zagęszczające (guma guar, guma ksantanowa), substancje konserwujące (sorbinian potasu, benzoosan sodu).

**Jajeczna z bekonem op. 80 g**

Składniki: 37% **jaja**, olej rzepakowy, woda, 8% wędzony boczek [mięso wieprzowe, olej rzepakowy, sól, cukier, przeciwutleniacz: kwas askorbinowy; przyprawy, aromaty, substancja konserwująca: azotyn sodu], cukier, sól, ocet spirytusowy, mielona **gorczyca**, przyprawy (w tym **seler**), żółtko **jaja**, chrzan tarty, regulatory kwasowości: kwas mlekowy, kwas cytrynowy, substancje zagęszczające: guma guar, guma ksantanowa, substancje konserwujące: sorbinian potasu, benzoosan sodu, szczypiorek 0,3%, aromaty (dymu wędzarniczego, zawierają **gluten**)

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 260 Pastella pasta kanapkowa różne smaki**

**Z pstrąga op. 80 g**

Składniki: olej rzepakowy woda 10% **pstrąg** wędzony **ryby** wędzone 6% **ser** żółty Cukier koncentrat pomidorowy ogórek żółtko **jaja** mielona **gorczyca** przyprawy sól spożywcza ocet spirytusowy pietruszka regulatory kwasowości: kwas mlekowy, kwas cytrynowy substancje zagęszczające: guma guar, guma ksantanowa substancje konserwujące: sorbinian potasu, benzoosan sodu

**Z łososia ze szczypiorkiem op. 80 g**

olej rzepakowy, **łosoś** wędzony (Salmo Salar)\* 23%, woda, cukier, żółtko **jaja**, ocet spirytusowy, mielona **gorczyca**, sól spożywcza, przyprawy (w tym **seler**), szczypiorek 0,2%, regulatory kwasowości:

kwask mlekowy, kwas cytrynowy, substancje zagęszczające: guma guar, guma ksantanowa, substancje konserwujące: sorbinian potasu, benzoesan sodu, aromat, \*Obszar połowu: Łosoś atlantycki hodowlany – Norwegia.

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 261 Pasztet angielski od 100 – 110g**

Skład: mięso oddzielone mechanicznie z kurcząt, woda, mięso z fileta piersi kurczaka 15%, skórki z kurcząt, skrobia ziemniaczana, mleko w proszku, mieszanka przyprawowa "Angielska pasta sandwichowa" (przyprawy, ekstrakty przypraw, warzyw (seler) i owoców, hydrolizat białka sojowego, ekstrakt drożdżowy, wzmacniacze smaku: E 621, E635; sól, maltodekstryna) stabilizatory: E 407, E 330przeciwutleniacz: E 301serwatka w proszku (z mleka)cukier

Zawartość surowców z kurcząt ogółem 62%

**Opakowanie:**

Jednostkowe – ALUPACK od 100 g – 120 g

Zbiorcze – karton lub zgrzewka foliowa do 20 kg

**Cechy dyskwalifikujące:**

uszkodzenia mechaniczne

objawy zepsucia np.: bombaż, oznaki zardzewienia występujące na opakowaniach metalowych

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 262 Pasztet belgijski od 100 – 120g**

Skład: woda, wątroba z kurcząt 24%, tłuszcz wieprzowy 18%, serca z kurcząt 12%, skórki z kurcząt 6%, cebula, kasza manna (z pszenicy), mleko w proszku, sól, mieszanka przyprawowa „Belgijska" (warzywa suszone (marchew, pasternak, cebula, pietruszka liść, cykorja), hydrolizat białka kukurydzianego, maltodekstryna, wzmacniacz smaku: E 621), białko sojowe, przyprawy, cukier, przeciwutleniacz: E 316, serwatka w proszku (z mleka), substancja konserwująca: E 250

**Opakowanie:**

Jednostkowe – ALUPACK od 100 g – 120 g

Zbiorcze – karton lub zgrzewka foliowa do 20 kg

**Cechy dyskwalifikujące:**

uszkodzenia mechaniczne

objawy zepsucia np.: bombaż, oznaki zardzewienia występujące na opakowaniach metalowych

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 263 Pasztet drobiowy od 160 – 200g**

Skład: woda, mięso oddzielone mechanicznie z gęsi min 9% i kurcząt min 10%, tłuszcz wieprzowy min 15%, wątroba z kurcząt, mąka pszenna, masa jajowa, skrobia, białko sojowe, sól, cebula suszona, przyprawy, emulgator E472c

Termin przydatności do spożycia – 24 miesiące od daty produkcji (nie mniej niż 18 miesięcy od daty dostarczenia do magazynu)

**Opakowanie:**

Jednostkowe – puszka metalowa łatwo otwieralna od 160 g – 200 g

Zbiorcze – karton lub zgrzewka foliowa do 20 kg

**Cechy dyskwalifikujące:**

uszkodzenia mechaniczne objawy zepsucia np.: bombaż, oznaki zardzewienia występujące na opakowaniach metalowych

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 264 Pasztet kremowy od 100 – 130g**

Skład: woda, tłuszcz wieprzowy 23%, mięso oddzielone mechanicznie z kurcząt 17%, skóry z kurcząt 9%, kasza manna (z pszenicy), wątroba z kurcząt 5%, wątroba wieprzowa 5%, sól, białko sojowe, warzywa suszone (cebula, marchew, pietruszka, por), maltodekstryna, hydrolizat białka roślinnego, ekstrakt drożdżowy, przyprawy

Termin przydatności do spożycia – 24 miesiące od daty produkcji (nie mniej niż 18 miesięcy od daty dostarczenia do magazynu)

**Opakowanie:**

jednostkowe – puszka metalowa łatwo otwieralna od 160 g – 200 g

zbiorcze – karton lub zgrzewka foliowa do 20 kg

**Cechy dyskwalifikujące:**

uszkodzenia mechaniczne objawy zepsucia np.: bombaż, oznaki zardzewienia występujące na opakowaniach metalowych

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 265 Pasztet drobiowy 50 g (np. podlaski)**

Skład: woda, mięso oddzielone mechanicznie z kurcząt, olej rzepakowy, wątroba i skóry z kurcząt, kasza manna (z pszenicy), sól, białko sojowe, skrobia ziemniaczana, warzywa suszone (cebula, marchew, pietruszka, por), przyprawy, mleko w proszku, serwatka (z mleka), cukier, maltodekstryna, hydrolizat białka roślinnego, ekstrakt drożdżowy, Zawartość surowców z kurcząt 38,4%

Termin przydatności do spożycia – 24 miesiące od daty produkcji (nie mniej niż 18 miesięcy od daty dostarczenia do magazynu)

**Opakowanie:**

Jednostkowe – puszka metalowa łatwo otwieralna od 160 g – 200 g

Zbiorcze – karton lub zgrzewka foliowa do 20 kg

**Cechy dyskwalifikujące:**

uszkodzenia mechaniczne objawy zepsucia np.: bombaż, oznaki zardzewienia występujące na opakowaniach metalowych

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 266 Pasztet drobiowy z pomidorami 50 g (np. podlaski)**

woda, mięso oddzielone mechanicznie z kurcząt, olej rzepakowy, wątroba i skóry z kurcząt, kasza manna (z pszenicy), sól, susz pomidorowy 1,2%, skrobia ziemniaczana, warzywa suszone (cebula, marchew, pietruszka, por), przyprawy, białko sojowe, mleko w proszku, serwatka (z mleka), cukier, maltodekstryna, hydrolizat białka roślinnego, ekstrakt drożdżowy, aromat,

Termin przydatności do spożycia – 24 miesiące od daty produkcji (nie mniej niż 18 miesięcy od daty dostarczenia do magazynu)

**Opakowanie:**

Jednostkowe – puszka metalowa łatwo otwieralna od 160 g – 200 g

Zbiorcze – karton lub zgrzewka foliowa do 20 kg

**Cechy dyskwalifikujące:**

uszkodzenia mechaniczne objawy zepsucia np.: bombaż, oznaki zardzewienia występujące na opakowaniach metalowych

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 267 Pasztet wieprzowy od 160 – 200g premium**

Skład: typowo mięsny pasztet wieprzowy o zawartości mięsa min 47 % oraz min 12 % wątroby wieprzowej, woda, cebula, sól spożywcza, białko wieprzowe, przyprawy – nie dopuszcza się dodatku składników drobiowych

Termin przydatności do spożycia – 24 miesiące od daty produkcji (nie mniej niż 18 miesięcy od daty dostarczenia do magazynu)

**Opakowanie:**

Jednostkowe – puszka łatwo otwieralna 160 g – 200 g

Zbiorcze – karton lub zgrzewka foliowa do 20 kg

**Cechy dyskwalifikujące:**

uszkodzenia mechaniczne objawy zepsucia np.: bombaż, oznaki zardzewienia występujące na opakowaniach metalowych

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 268 Pasztet z czosnkiem op. 100 g**

woda, mięso oddzielone mechanicznie z kurcząt, olej rzepakowy, wątroba i skóry z kurcząt, kasza manna (z pszenicy), sól, czosnek suszony 1%, białko sojowe, skrobia ziemniaczana, warzywa suszone (cebula, marchew, pietruszka, por), przyprawy, mleko w proszku, serwatka (z mleka), cukier, maltodekstryna, hydrolizat białka roślinnego, ekstrakt drożdżowy, Zawartość surowców z kurcząt 38,1%

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 269 Pasztet z papryką op. 100 g**

Woda mięso oddzielone mechanicznie z kurcząt olej rzepakowy wątroba i skóry z kurcząt kasza manna (z pszenicy)sól skrobia ziemniaczana warzywa suszone papryka suszona 0,6%białko sojowe przyprawy i ekstrakty przypraw naturalnych mleko w proszku serwatka (z mleka)cukier maltodekstryna hydrolizat białka roślinnego, zawartość składników drobiowych nie mniej niż 38%

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 270 Pasztet z pieczarkami op. 100 g**

Woda mięso oddzielone mechanicznie z kurcząt olej rzepakowy wątroba i skóry z kurcząt kasza manna (z pszenicy)sól białko sojowe skrobia ziemniaczana warzywa suszone (cebula, marchew, pietruszka, por)pieczarka suszona 0,6%przyprawymleko w proszku serwatka z mleka cukier maltodekstryna hydrolizat białka roślinnego ekstrakt drożdżowy zawartość składników drobiowych nie mniej niż 38%

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 271 Pasztet z pieprzem op. 100 g**

Woda mięso oddzielone mechanicznie z kurcząt olej rzepakowy wątroba i skóry z kurcząt kasza manna (z pszenicy)sól białko sojowe skrobia ziemniaczana warzywa suszone przyprawy mleko w proszku serwatka (z mleka) cukier maltodekstryna hydrolizat białka roślinnego ekstrakt drożdżowy pieprz 0,2%koncentrat pieprzu 0,2% (zawierający laktozę)

Zawartość surowców z kurcząt nie mniej niż 38%.

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 272 Pasztet z pomidorami op. 100 g**

Woda mięso oddzielone mechanicznie z kurcząt olej rzepakowy wątroba i skóry z kurcząt kasza manna (z pszenicy)sól susz pomidorowy 1,3%skrobia ziemniaczana warzywa suszone (cebula, marchew, pietruszka, por)przyprawy białko sojowe mleko w proszku serwatka (z mleka)cukier maltodekstryna hydrolizat białka roślinnego ekstrakt drożdżowy

Zawartość surowców z kurcząt nie mniej niż 41%.

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 273 Pasztet z pomidorami i bazylią op. 100**

Woda mięso oddzielone mechanicznie z kurcząt olej roślinny wątroba z kurczą skóry z kurcząt kasza manna (z pszenicy)sól białko sojowe warzywa suszone (cebula, pomidor 0,7%, papryka, marchew, pietruszka, por, czosnek)skrobia ziemniaczana mleko w proszku serwatka (z mleka)przyprawy naturalne błonnik grochowy zioła (oregano, bazylią 0,02%, tymianek, cząber) cukier maltodekstryna hydrolizat białka pszennego ekstrakt drożdżowy Zawartość surowców z kurcząt nie mniej niż 38%.

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 274 Patisony marynowane**

Skład: patisony (50%) woda ocet spirytusowy cukier sól papryka przyprawy (w tym gorczyca)

Opakowanie słoik szklany 500-550 g

Masa po odcieku nie mniej niż 250 g

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00  
**Uwaga: ilość i cena dotyczy wagi bez zalewy (masa netto po odcięciu)**

**Poz. 275 Pepsi Cola 0,5l oryginal**

Butelka Pet

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 276 Pepsi Cola 2 l oryginal**

Butelka Pet

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 277 Pepsi Cola 1 l oryginal**

Butelka Pet

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 278 Pesto opakowanie 190 – 200 g**

Składniki olej słonecznikowy 44,5%, bazyliia 30,0%, orzechy nerkowca, serwatka w proszku (z mleka), sól, cukier, oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia 1%, ekstrakt z bazylii, aromaty naturalne (mleko), czosnek, maślanka w proszku (z mleka), regulator kwasowości: kwas mlekowy

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 279 Pieczarki konserwowe 0,55 – 0,6 kg**

**Uwaga: ilość i cena dotyczy wagi pieczarek bez zalewy (masa netto po odcięciu)**

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,

- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 280 Pieprz biały mielony 15 g**

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 281 Pieprz cayenne 15 – 20g**

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 282 Pieprz cytrynowy 20 g**

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 283 Pieprz naturalny czarny mielony opakowanie typu PET 820 g**

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 284 Pieprz czarny ziarnisty op. 20 g**

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 285 Pieprz zielony ziarnisty op. 12 – 15 g**

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 286 Pieprz zielony op. 20 g**

Skład: gorczyca biała owoc kolendry kminek papryka ostra czosnek kozieradka majeranek

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 287 Pierogi leniwe garmażeryjne**

Pierogi leniwe produkt garmażeryjny nie mrożony opakowanie hermetyczne 1- 5kg opakowanie jednostkowe – torebka foliowa hermetycznie zamknięta posiadająca dopuszczenie bądź atest do kontaktu z żywnością

opakowanie zbiorcze – pudło tekturowe od 10 do 15 kg,

Składniki: ziemniaki 40%, ser biały 40%, mąka pszenna 15%, mąka ziemniaczana 4%, olej roślinny rzepakowy 1%

Termin przydatności do spożycia minimum 7 dni

**Cechy dyskwalifikujące:**

- uszkodzenia mechaniczne
- objawy zepsucia np.: bombaż, oznaki psucia,

**Opakowanie musi zawierać:**

- dane producenta
- termin przydatności do spożycia
- numer partii produkcyjnej
- skład ilościowy

**Częstotliwość dostaw:**

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 288 Pierogi ruskie garmażeryjne**

Pierogi ruskie produkt garmażeryjny nie mrożony opakowanie hermetyczne opakowanie jednostkowe – torebka foliowa hermetycznie zamknięta od 1 do 5 kg, posiadająca dopuszczenie bądź atest do kontaktu z żywnością

opakowanie zbiorcze – pudło tekturowe od 10 do 15 kg,

Składniki: ziemniaki 40%, ser biały 25%, mąka pszenna 20% woda 5%, cebula 5%, przyprawy: pieprz, sól, olej roślinny 5%

Termin przydatności do spożycia minimum 7 dni

**Cechy dyskwalifikujące:**

- uszkodzenia mechaniczne
- objawy zepsucia np.: bombaż, oznaki psucia,

**Opakowanie musi zawierać:**

- dane producenta
- termin przydatności do spożycia
- numer partii produkcyjnej



- skład ilościowy

**Częstotliwość dostaw:**

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 289 Pierogi wiejskie garmażeryjne**

Pierogi wiejskie produkt garmażeryjny nie mrożony opakowanie hermetyczne opakowanie jednostkowe – torebka foliowa hermetycznie zamknięta od 1 do 5 kg, posiadająca dopuszczenie bądź atest do kontaktu z żywnością

opakowanie zbiorcze – pudło tekturowe od 10 do 15 kg,

Składniki: ziemniaki 43%, mąka pszenna 25%, boczek wędzony 9% woda 15%, cebula 4%, przyprawy: pieprz, sól, olej roślinny 3%

Termin przydatności do spożycia minimum 7 dni

**Cechy dyskwalifikujące:**

- uszkodzenia mechaniczne
- objawy zepsucia np.: bombaż, oznaki psucia,

**Opakowanie musi zawierać:**

- dane producenta
- termin przydatności do spożycia
- numer partii produkcyjnej
- skład ilościowy

**Częstotliwość dostaw:**

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 290 Pierogi z jagodami lub truskawkami (sezon letni)**

Pierogi z jagodami lub truskawkami produkt garmażeryjny nie mrożony opakowanie jednostkowe – torebka foliowa hermetycznie zamknięta od 1 do 5 kg, posiadająca dopuszczenie bądź atest do kontaktu z żywnością

opakowanie zbiorcze – pudło tekturowe od 10 do 15 kg,

Składniki: mąka pszenna 50%; truskawka lub jagoda 25%, woda 20%, przyprawy: cukier, olej 5%

Termin przydatności do spożycia minimum 7 dni

**Cechy dyskwalifikujące:**

- uszkodzenia mechaniczne
- objawy zepsucia np.: bombaż, oznaki psucia,

**Opakowanie musi zawierać:**

- dane producenta
- termin przydatności do spożycia
- numer partii produkcyjnej
- skład ilościowy

**Częstotliwość dostaw:**

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 291 Pierogi z mięsem – garmażeryjne**

Pierogi z mięsem produkt garmażeryjny nie mrożony opakowanie jednostkowe – torebka foliowa hermetycznie zamknięta od 1 do 5 kg, posiadająca dopuszczenie bądź atest do kontaktu z żywnością

opakowanie zbiorcze – pudło tekturowe od 10 do 15 kg,

Składniki: mięso wołowe 50%, mąka pszenna 25%, woda 10%, bułka tarta 8%, przyprawy: sól, pieprz, cebula, olej 7%

Termin przydatności do spożycia minimum 7 dni

**Cechy dyskwalifikujące:**

- uszkodzenia mechaniczne
- objawy zepsucia np.: bombaż, oznaki psucia,

**Opakowanie musi zawierać:**

- dane producenta
- termin przydatności do spożycia
- numer partii produkcyjnej

- skład ilościowy

**Częstotliwość dostaw:**

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 292 Pierogi z mięsem – mrożone opak 450 – 500 g**

Skład: mąka pszenna (zawiera gluten), mięso wieprzowe (33%), woda, cebula, mięso wołowe (3,5%), warzywa suszone (seler, pietruszka, marchew, por), sól, przyprawy (majeranek, pieprz, czosnek), olej roślinny, jaja w proszku, kurkuma

**Cechy dyskwalifikujące:**

- uszkodzenia mechaniczne, objawy zepsucia np.: rozmrażania

**Opakowanie torebka foliowa hermetycznie zamknięta musi zawierać:**

- dane producenta
- termin przydatności do spożycia
- temperatury przechowywania
- numer partii produkcyjnej
- skład ilościowy

**Częstotliwość dostaw:**

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 293 Pierogi z owocami jabłko brzoskwinia**

Pierogi z serem i bakaliami na słodko produkt garmażeryjny nie mrożony opakowanie jednostkowe – torebka foliowa hermetycznie zamknięta od 1 do 5 kg, posiadająca dopuszczenie bądź atest do kontaktu z żywnością

opakowanie zbiorcze – pudło tekturowe od 10 do 15 kg,

Składniki: mąka pszenna 50%; jabłko prażone 25%, (brzoskwinia 20%) woda 20%,

przyprawy: cukier, olej 5%

Termin przydatności do spożycia minimum 7 dni

**Cechy dyskwalifikujące:**

- uszkodzenia mechaniczne
- objawy zepsucia np.: bombaż, oznaki psucia,

**Opakowanie musi zawierać:**

- dane producenta
- termin przydatności do spożycia
- numer partii produkcyjnej
- skład ilościowy

**Częstotliwość dostaw:**

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 294 Pierogi z wołowiną – garmażeryjne**

Pierogi z wołowiną Beef mexicana, produkt garmażeryjny nie mrożony opakowanie jednostkowe – torebka foliowa hermetycznie zamknięta od 1 do 5 kg, posiadająca dopuszczenie bądź atest do kontaktu z żywnością

opakowanie zbiorcze – pudło tekturowe od 10 do 15 kg,

Składniki: mięso wołowe 25%, fasola czerwona 10% mąka 39%, woda, przyprawy 4 %: sól, pieprz,

cebula, papryka ostra, papryka słodka, czosnek

Termin przydatności do spożycia minimum 7 dni

**Cechy dyskwalifikujące:**

- uszkodzenia mechaniczne
- objawy zepsucia np.: bombaż, oznaki psucia,

**Opakowanie musi zawierać:**

- dane producenta
- termin przydatności do spożycia
- numer partii produkcyjnej
- skład ilościowy

**Częstotliwość dostaw:**

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 295 Placki ziemniaczane**

Placki ziemniaczane produkt garmażeryjny nie mrożony opakowanie jednostkowe – torebka foliowa hermetycznie zamknięta lub tacka od 1 do 5 kg, posiadająca dopuszczenie bądź atest do kontaktu z żywnością

opakowanie zbiorcze – pudło tekturowe od 10 do 15 kg,

Składniki: ziemniaki 60%, mąka pszenna 30%, cebula 4,5%, jaja kurze 1%, olej roślinny rzepakowy 4% sól 0,25%, pieprz 0,25%

Termin przydatności do spożycia minimum 7 dni

**Cechy dyskwalifikujące:**

- uszkodzenia mechaniczne
- objawy zepsucia np.: bombaż, oznaki psucia,

**Opakowanie musi zawierać:**

- dane producenta
- termin przydatności do spożycia
- numer partii produkcyjnej
- skład ilościowy

**Częstotliwość dostaw:**

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 296 Płatki kukurydziane**

**Wymagania kwalifikacyjne:**

wilgotność nie większa niż 12%

**Opis produktu:**

produkt spożywczy otrzymany przez przetworzenie ziaren kukurydzy – zmielenie całego obłuszczonego ziarna kukurydzy i poddanie obróbce zgodnie z recepturą zakładową, struktura i konsystencja – sypka, w postaci drobnych różnokształtnych płatków bez grudek, barwa - złotożółta z różnymi odcieniami, - smak i zapach – charakterystyczny dla płatków kukurydzianych lekko słodki,

opakowanie jednostkowe – płatki należy pakować w worki papierowe wielowarstwowe z wkładem z folii, lub inne opakowania posiadające atest PZH o dopuszczeniu stosowania do pakowania żywności i zapewniające dobra, - jakość produktu przez cały okres przydatności do spożycia od 0, 5 – 1 kg;

**Cechy dyskwalifikujące:**

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

do partii powinna być dołączona specyfikacja z następującymi danymi:

- masa netto,
- nazwa dostawcy – producenta, adres,
- nazwa produktu, kraj pochodzenia
- data – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... - miesiąc, rok),
- warunki przechowywania.

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 297 Płatki kukurydziane z miodem i orzechami**

Składniki: grys kukurydziany (67,8%), cukier, orzeszki ziemne (8,2%), glukoza, miód (2,0%), sól, cukier brązowy, syrop cukru inwertowanego, melasa cukru trzcinowego, regulator kwasowości (fosforany sodu), przeciwutleniacz (mieszanina tokoferoli), substancje wzbogacające: witaminy (niacyna, kwas pantotenowy, ryboflawina (B2), witamina B6, kwas foliowy), % - odnosi się do zawartości składnika w całym produkcie

opakowanie 250 – 500 g

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,

- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 298 Płatki migdałowe 100 – 200 g**

Migdał łuskany pocięty w płatki

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 299 Płatki owsiane**

**Wymagania kwalifikacyjne:**

wilgotność nie większa niż 12%, kwasowość mierzona w stopniach nie większa niż 6;

**Opis produktu:**

produkt spożywczy otrzymany przez przetworzenie ziaren owsa – zgniecenie na walcach całego obłuszczonego ziarna owsa i poddanie obróbce hydrotermicznej, struktura i konsystencja – sypka, w postaci drobnych płatków bez grudek, barwa - szarobiała z różnymi odcieniami, stopień rozdrobnienia – zawartość mączki owsianej - przesiew przez sito jedwabne o wielkości pierwiastka kwadratowego prześwitu 150 mikrometra nie więcej niż 2%, smak i zapach – charakterystyczny dla płatków owsianych lekko orzeszkowy, zawartość metali szkodliwych nie więcej niż w powoływanej PN,

opakowanie jednostkowe – płatki należy pakować w worki papierowe wielowarstwowe wg PN od 0,5 – 1 kg

dopuszczalne tolerancje: dopuszcza się nieliczne ziarna niezgniecione – 0,2%;

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, np. stęchły, pleśni, gorzki, kwaśny, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, powyżej wartości dopuszczonych w powoływanej NP., objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia;

do partii powinna być dołączona specyfikacja z następującymi danymi:

- masa netto,
- nazwa dostawcy – producenta, adres,
- nazwa produktu, kraj pochodzenia,
- data – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... - miesiąc, rok),
- rodzaj opakowań (wg normy PN),
- warunki przechowywania.

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 300 Płatki o smaku cynamonowym typu Lubella**

**Opis produktu:** Płatki zbożowe o smaku cynamonowym

**Skład:** mąki (57,3%): pszenna, kukurydziana, cukier, tłuszcz palmowy, glukoza, cynamon (1,5%), miód, sól, emulgatory: lecytyna sojowa, mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych, barwniki: beta-karoten, karmel amoniakalny, aromaty, przeciwutleniacz: palmitynian askorbylu, mieszanina tokoferoli, substancje wzbogacające: witaminy (witamina C, niacyna, kwas pantotenowy, witamina B6, witamina B2, witamina B1, kwas foliowy, witamina B12).

opakowanie jednostkowe – od 0,2 – 1 kg

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, np. stęchły, pleśni, gorzki, kwaśny, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, powyżej wartości dopuszczonych w powoływanej NP., objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia;

do partii powinna być dołączona specyfikacja z następującymi danymi:

- masa netto,
- nazwa dostawcy – producenta, adres,
- nazwa produktu, kraj pochodzenia,
- data – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... - miesiąc, rok),
- rodzaj opakowań (wg normy PN),
- warunki przechowywania.

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 301 Płatki o smaku czekoladowym typu Lubella**

**Opis produktu:**

Płatki zbożowe o smaku czekoladowym,

Skład: mąka pszenna (62- 65%), cukier, glukoza, kakao o obniżonej zawartości tłuszczu (3,2%), kakao (2,1%), tłuszcz palmowy, ekstrakt słodowy jęczmienny, sól, emulgator: lecytyna sojowa, aromat, substancje wzbogacające: witaminy (witamina C, niacyna, kwas pantotenowy, witamina B6, witamina B2, witamina B1, kwas foliowy, witamina B12).

opakowanie jednostkowe – od 0,3 – 1 kg

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, np. stęchły, pleśni, gorzki, kwaśny, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, powyżej wartości dopuszczonych w powoływanej NP., objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia;

do partii powinna być dołączona specyfikacja z następującymi danymi:

- masa netto,
- nazwa dostawcy – producenta, adres,
- nazwa produktu, kraj pochodzenia,
- data – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... - miesiąc, rok),
- rodzaj opakowań (wg normy PN),
- warunki przechowywania.

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 302 Połędwica z kurcząt mielona od 100 – 110g**

Skład: mięso z piersi kurcząt 51,5%, woda, skóry z kurcząt, skrobia modyfikowana, sól, białko roślinne (soja), stabilizatory: E451, E450, E452, substancja żelująca E407a, dekstroza, przeciwutleniacze: E316, E331, substancja zagęszczająca E410, wzmacniacz smaku E621, aromat, substancja konserwująca E250  
Termin przydatności do spożycia - 24 miesiące od daty produkcji (nie mniej niż 18miesiące od daty dostawy do magazynu)

**Opakowanie:**

Jednostkowe – alupak od 100 g – 110 g  
zbiorcze-karton lub zgrzewka foliowa do 10 kg

**Cechy dyskwalifikujące:**

uszkodzenia mechaniczne, pęknięcia objawy zepsucia np.: bombaż, oznaki psucia,

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 303 Pomidory bez skórki w puszcze**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Skład: pomidory bez skóry min 60%, lekko skondensowany sok pomidorowy 40 % regulator kwasowości, Termin przydatności do spożycia: minimum 9 miesięcy od daty dostarczenia do magazynu

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, kwaśny, stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, objawy zapleśnienia, psucia, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność zanieczyszczeń mechanicznych, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

**Opakowanie i oznakowanie dostawy**

opakowanie jednostkowe – konserwa o poj. od 0,35 do 0,45 kg

opakowanie zbiorcze - zgrzewy termokurczliwe,

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,
- f) datę załadowania do transportu.

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Uwaga: ilość i cena dotyczy wagi fasolki bez zalewy (masa netto po odcieku)**

**Poz. 304 Pomidory suszone w saszetce 100 g**

pomidory suszone min 80%, olej słonecznikowy 9%, sól, przyprawy - czosnek, oregano, regulator kwasowości kwas cytrynowy, przeciwutleniacz kwas askorbinowy, substancja konserwująca

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 305 Pomidory suszone w oleju**

Skład: pomidory suszone nasączone 59% (pomidory suszone, woda, sól, ocet winny, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, przeciwutleniacz: kwas askorbinowy), olej rzepakowy, przyprawy  
opakowanie 250 – 300 g

**Uwaga: ilość i cena dotyczy wagi bez zalewy (masa netto po odcieku)**

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 306 Proszek do pieczenia PN-A-94017**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Dodatek do wyrobów cukierniczych w postaci proszku

Skład: Substancje spulchniające, mąka pszenna,

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, zanieczyszczenia mechaniczne, zawilgocenie,

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe – pakowane jednostkowo 30 – 50 g

opakowanie zbiorcze – kartonik

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,
- f) datę załadowania do transportu.

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 307 Przyprawa – rozmaryn suszony w torebce 10 – 20g**

Rozmaryn – opakowanie 10 – 20g susz z rozmarynu,

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 308 Przyprawa - tymianek suszony w torebce 10 – 20 g**

Tymianek – opakowanie 10 – 20g suszone liście tymianku

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 309 Przyprawa cząber suszony w torebce 10 – 20 g**

Cząber – opakowanie 10 – 20g cząber suszony

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 310 Przyprawa do Grilla 0,02 – 0,100 kg**

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 311 Przyprawa do kurczaka**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

produkt otrzymany przez wymieszanie wysuszonych rozdrobnionych surowców takich jak: kora, korzenie kłącza, ziela, liście, kwiaty, paki, owoce, nasiona, przeznaczony do poprawienia smaku, zapachu i wyglądu potraw przyrządzanych z drobiu, struktura i konsystencja sypka, barwa naturalna, niejednolita, właściwa użytym składnikom, smak i zapach aromatyczny, charakterystyczny dla składników, zawartość wody nie więcej niż 12%, zawartość olejku w mieszankach (ml/100 g) nie mniej niż 0,2, zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCL nie więcej niż 3,0%,

**Opakowanie jednostkowe – typu PET 1100 g**, termin przydatności do spożycia: minimum 6 miesięcy od daty dostarczenia do magazynu

dopuszczalne tolerancje: dopuszcza się niewielkie, łatwo rozsypujące się zbrylenia.

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność bakterii salmonelli z grupy coli, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, brak oznakowania przypraw, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

do partii powinna być dołączona specyfikacja z następującymi danymi:

- nazwa dostawcy – producenta, adres,
- nazwa produktu,
- data termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... - dzień, miesiąc, rok),
- warunki przechowywania,
- karta gwarancji produktu udzielona przez producenta – dostawce,
- data załadowania do transportu.

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 312 Przyprawa do mięsa wieprzowego**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

produkt otrzymany przez wymieszanie wysuszonych rozdrobnionych surowców takich jak: kora, korzenie kłącza, ziela, liście, kwiaty, paki, owoce, nasiona, przeznaczony do poprawienia smaku, zapachu i wyglądu mięsa, struktura i konsystencja – sypka, barwa naturalna, niejednolita, właściwa użytym składnikom, smak i zapach – aromatyczny, charakterystyczny dla składników, zawartość wody nie więcej niż 12%, zawartość olejku w mieszankach (ml/100 g) nie mniej niż 0,2, zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCL nie więcej niż 3,0%,

**Opakowanie jednostkowe – typu PET 900 – 1100 g**, termin przydatności do spożycia: minimum 6 miesięcy od daty dostarczenia do magazynu;

dopuszczalne tolerancje: dopuszcza się niewielkie, łatwo rozsypujące się zbrylenia.

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność bakterii salmonelli z grupy coli, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, brak oznakowania przypraw, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

do partii powinna być dołączona specyfikacja z następującymi danymi:

- nazwa dostawcy – producenta, adres,
- nazwa produktu,
- data, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... - dzień, miesiąc, rok),
- warunki przechowywania,
- karta gwarancji produktu udzielona przez producenta – dostawce,
- data załadowania do transportu.

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 313 Przyprawa do potraw chińskich fix 0,05- 0,10 kg**

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania



**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 314 Przyprawa do ryb**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

produkt otrzymany przez wymieszanie wysuszonych rozdrobnionych surowców takich jak: kora, korzenie kłącza, ziela, liście, kwiaty, paki, owoce, nasiona, przeznaczony do poprawienia smaku, zapachu i wyglądu potraw rybnych, struktura i konsystencja – sypka, barwa naturalna, niejednolita, właściwa użytym składnikom, smak i zapach – aromatyczny, charakterystyczny dla składników, zawartość wody nie więcej niż 12%, zawartość olejku w mieszankach (ml/100 g) nie mniej niż 0,2, zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCL nie więcej niż 3,0%,

**Opakowanie jednostkowe typu PET 900 g** termin przydatności do spożycia: minimum 6 miesięcy od daty dostarczenia do magazynu

dopuszczalne tolerancje: dopuszcza się niewielkie, łatwo rozsypujące się zbrylenia.

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność bakterii salmonelli i z grupy coli, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, brak oznakowania przypraw, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

do partii powinna być dołączona specyfikacja z następującymi danymi:

- nazwa dostawcy – producenta, adres,
- nazwa produktu,
- data termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... - dzień, miesiąc, rok),
- warunki przechowywania,
- karta gwarancji produktu udzielona przez producenta – dostawce,
- data załadowania do transportu.

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 315 Przyprawa do steków**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

produkt otrzymany przez wymieszanie wysuszonych rozdrobnionych surowców takich jak: kora, korzenie kłącza, ziela, liście, kwiaty, paki, owoce, nasiona, przeznaczony do poprawienia smaku, zapachu i wyglądu mięsa, struktura i konsystencja – sypka, barwa naturalna, niejednolita, właściwa użytym składnikom, smak i zapach – aromatyczny, charakterystyczny dla składników, zawartość wody nie więcej niż 12%, zawartość olejku w mieszankach (ml/100 g) nie mniej niż 0,2, zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCL nie więcej niż 3,0%,

**opakowanie jednostkowe – typu PET 950 g**, termin przydatności do spożycia: minimum 6 miesięcy od daty dostarczenia do magazynu;

dopuszczalne tolerancje: dopuszcza się niewielkie, łatwo rozsypujące się zbrylenia.

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność bakterii salmonelli z grupy coli, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, brak oznakowania przypraw, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

do partii powinna być dołączona specyfikacja z następującymi danymi:

- nazwa dostawcy – producenta, adres,
- nazwa produktu,
- data, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... - dzień, miesiąc, rok),
- warunki przechowywania,
- karta gwarancji produktu udzielona przez producenta – dostawce,
- data załadowania do transportu.

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 316 Przyprawa do zup w płynie op. 0.7 – 1.2 L butelka szklana**

Skład: Woda, sól, substancje wzmacniające smak- glutaminian sodu,

ekstrakt z lubczyku, aromat.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy**

opakowanie jednostkowe: 0,7 – 1,2 l butelka szklana, opakowanie zbiorcze – zgrzewa termokurczliwa max 12 szt.

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 317 Fix do potraw meksykańskich 0,02 – 0,10 kg**

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 318 Przyprawa do gyrosa**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

produkt otrzymany przez wymieszanie wysuszonych rozdrobnionych surowców takich jak: kora, korzenie kłącza, ziela, liście, kwiaty, paki, owoce, nasiona, przeznaczony do poprawienia smaku, zapachu i wyglądu mięsa, struktura i konsystencja – sypka, barwa naturalna, niejednolita, właściwa użytym składnikom, smak i zapach – aromatyczny, charakterystyczny dla składników, zawartość wody nie więcej niż 12%, zawartość olejku w mieszankach (ml/100 g) nie mniej niż 0,2, zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCL nie więcej niż 3,0%,

**Opakowanie jednostkowe – typu PET 950 g lub PET 900g**, termin przydatności do spożycia: minimum 6 miesięcy od daty dostarczenia do magazynu;

dopuszczalne tolerancje: dopuszcza się niewielkie, łatwo rozsypujące się zbrylenia.

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność bakterii salmonelli z grupy coli, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, brak oznakowania przypraw, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

do partii powinna być dołączona specyfikacja z następującymi danymi:

- nazwa dostawcy – producenta, adres,
- nazwa produktu,
- data, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... - dzień, miesiąc, rok),
- warunki przechowywania,
- karta gwarancji produktu udzielona przez producenta – dostawcę,
- data załadowania do transportu.

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 319 Przyprawa typu Kucharek op. 0,5 – 1 kg**

Składniki: sól kuchenna, suszone warzywa 15,5% (marchew, pasternak, ziemniaki, cebula, seler, natka pietruszki), substancje wzmacniające smak i zapach (glutaminian sodu, inozynian disodowy), cukier, przyprawy, skrobia kukurydziana, barwnik (ryboflawina).

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,

- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania.

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 320 Przyprawa w proszku bahart**

arabska mieszanka przypraw

Skład: kmin rzymski, kardamon, pieprz naturalny, kolendra, goździki, papryka słodka, papryka chilli.  
opakowanie 13 – 100 g

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.

**Poz. 321 Przyprawa Zaatar**

Zaatar – mieszanka śniadaniowa składająca się z tymianku, sumaku, kuminu, sezamu i soli.

Opakowanie 13 – 100 g

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,
- f) datę załadowania do transportu

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 322 Przyprawa suszone pomidory z czosnkiem i bazylią**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

**Składniki** Pomidory suszone płatki min 60%, czosnek grys min 20%, bazylią min 5%, sól, oregano.

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność bakterii salmonelli z grupy coli, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, brak oznakowania przypraw, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

do partii powinna być dołączona specyfikacja z następującymi danymi:

- nazwa dostawcy – producenta, adres,
- nazwa produktu,
- data termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... - dzień, miesiąc, rok),
- warunki przechowywania,
- karta gwarancji produktu udzielona przez producenta – dostawce,
- data załadowania do transportu.

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 323 Pulpety w sosie pomidorowym**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

**Składniki:** woda, pulpety 35,3% woda, mięso wieprzowe 22,7%, skórki wieprzowe 13%, wątroba wieprzowa 10,1%, przyprawy i dodatki funkcjonalne (białko pszenicy, mąka pszenna, bułka tarta: mąka pszenna, woda, drożdże; sól, przyprawy), kasza manna z pszenicy, błonnik pszenny, mąka pszenna, skrobia kukurydziana modyfikowana], koncentrat pomidorowy 4,5%, skrobia kukurydziana

modyfikowana, przyprawy (cukier, sól, przyprawy, suszone warzywa, aromat, glukoza, ekstrakt drożdżowy), marchew, pietruszka, mąka pszenna, cebula suszona

**Cechy dyskwalifikujące:**

Obce posmaki, zapachy, smak gorzki, mocno kwaśny, stęchły, mdły, itp., zanieczyszczenia mechaniczne, objawy psucia, zafermentowania, pleśnienia, zmiana zabarwienia, uszkodzenia mechaniczne, brak oznakowania, nieszczelność, obecność zanieczyszczeń chemicznych i bakterii chorobotwórczych

**Opakowanie i oznakowanie dostawy**

opakowanie jednostkowe – słoik szklany 0,5 – 0,6 kg,  
opakowanie zbiorcze – zgrzewa termokurczliwa na podkładce tekturowej,

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,
- f) datę załadowania do transportu

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 324 Puree ziemniaczane**

ziemniaki (85%), tłuszcz palmowy, mleko odtłuszczone w proszku (4,3%),sól, syrop glukozowy suszony, emulgator (mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych), białka mleka, aromaty.

Opakowanie od 500 do 4000 g torebka aluminiowa

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,
- f) datę załadowania do transportu.

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorecy: 8.00 – 11.00

**Poz. 325 Pyzy ziemniaczane garmażeryjne**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

wyrób kulinarny, półprodukt przygotowany z ciasta ziemniaczanego, z dodatkiem przypraw, waga 1 szt. 40 – 50 g, struktura i konsystencja ciasta: jednolita, lekko porowata, wygląd: kształt i wielkość charakterystyczne dla sposobu uformowania wyrobów, wyrównane w opakowaniu, o barwie białe - kremowej, smak i zapach – charakterystyczny dla ciasta ziemniaczanego, zawartość metali szkodliwych nie więcej niż w powoływanej PN,

Skład: ziemniaki gotowane 60%, ziemniaki surowe 13%, mąka ziemniaczana 20%, mąka pszenna 2%, jaja 2%, ojej roślinny,

opakowanie jednostkowe – pyzy należy pakować w opakowania posiadające świadectwo akredytowanej jednostki certyfikującej o dopuszczeniu opakowania do kontaktu z żywnością i zapewniające właściwe cechy produktu w okresie przydatności do spożycia,

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, (gorzki, jełki, stęchły, itp.), niedostateczna ocena organoleptyczna produktu przed i po przyrządzeniu (np. rozerwane ciasto rozpadanie się pyz w czasie obróbki termicznej), zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, psucia, rozmrożenie produktu, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

**Opakowanie i oznakowanie dostawy**

opakowanie jednostkowe – torebka foliowa opakowanie jednostkowe – torebka foliowa hermetycznie zamknięta od 1 do 5 kg, posiadająca dopuszczenie bądź atest do kontaktu z żywnością

opakowanie zbiorcze – pudło tekturowe od 10 do 15 kg, opakowanie zbiorcze – pudło tekturowe od 10 do 15 kg,

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,
- f) datę załadowania do transportu.

**Częstotliwość dostaw:**

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 326 Racuchy z jabłkami**

Racuchy z jabłkami produkt garmażeryjny nie mrożony opakowanie 0,4- 1 kg

Składniki : mąka pszenna 40%, jabłko 30%, mleko 20%, cukier i drożdże 10%

Termin przydatności do spożycia minimum 7 dni opakowanie jednostkowe – torebka foliowa hermetycznie zamknięta lub tacka od 1 do 5 kg, posiadająca dopuszczenie bądź atest do kontaktu z żywnością

opakowanie zbiorcze – skrzynka lub pudło tekturowe od 10 do 15 kg,

**Cechy dyskwalifikujące:**

- uszkodzenia mechaniczne
- objawy zepsucia np.: bombaż, oznaki psucia,

Opakowanie musi zawierać:

- dane producenta
- termin przydatności do spożycia
- numer partii produkcyjnej
- skład ilościowy

**Częstotliwość dostaw:**

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 327 Rodzynki suszone – sultańskie op. 100 g**

Skład: rodzynki, olej z nasion bawełny

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 328 Rosół z kurczaka z makaronem w kubkach**

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 329 Rurki wafłowe dekoracyjne 0,07 – 0,20**

Rurki ze słodkiego ciasta, kruche, dekoracyjne

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,

- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania.

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 330 Ryż biały**

**Opakowanie i oznakowanie dostawy**

opakowanie jednostkowe – 1 kg, opakowanie zbiorcze – zgrzewa termokurczliwa max 10 kg

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 331 Ryż brązowy**

Ryż naturalny, brązowy, ryż niepolerowany, z którego usunięto tylko łupinę.

Opakowanie jednostkowe 400 – 1000 g

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 332 Ryż do Sushi**

Specjalny ryż do przygotowania tradycyjnego sushi. Idealny ze względu na swoją kleistość, która umożliwiającą formowanie i przygotowanie wszystkich odmian sushi.

Opakowanie 500 – 600 g

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 333 Ryż biały – paraboliczny**

**Opakowanie i oznakowanie dostawy**

opakowanie jednostkowe – 1 kg, opakowanie zbiorcze – zgrzewa termokurczliwa max 10 kg

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 334 Sałatka naddunajska**

Sałatka naddunajska składniki:

Produkt otrzymany z krojonych warzyw (ogórek kwaszony – 32%, marchew-15%, papryka 10%, cebula 10%) w zalewie (woda – 15%, cukier – 8%, ocet – 8%, sól – 2%), utrwalony termicznie w opakowaniach hermetycznie zamkniętych.

## Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd i konsystencja	Warzywa pokrojone, zachowujące kształt nadany im przy rozdrobnieniu; miękkie lecz nie rozpadające się
2	Barwa	Typowa dla użytych składników zmieniona procesem technologicznym
3	Smak i zapach	Charakterystyczny dla użytych składników, bez posmaków i zapachów obcych;

## Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas użyty,% (m/m), nie więcej niż	1,5	PN-A-75101-4
2	Zawartość chlorku sodu, %(m/m), nie więcej niż	1,5	PN-A-75101-10
3	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych,%(m/m), nie więcej niż	0,03	PN-A-75101-18
4	Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż	0,3	PN-A-75101-17
5	Stosunek masy warzyw po odciknięciu do deklarowanej masy netto opakowania, %(m/m), nie mniej niż	45	PN-A-75101-15

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem 1) 2).

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

Masa netto powinna wynosić 890 – 900g. Masa odcikniętych składników min 65%.

Okres przydatności do spożycia sałatki naddunajskiej deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

Pobieranie próbek wg PN-A-75050.

Opakowania jednostkowe – słoiki szklane. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów rdzy i pleśni oraz bez uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

Opakowania transportowe- zgrzewki termokurczliwe, kompletowane na europalecie, każda warstwa oddzielana przekładką tekturową. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach

**Oznakowanie powinno zawierać:**

a) nazwę dostawcy – producenta, adres,

b) nazwę produktu,

- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania Cena netto dotyczy masy netto po odcieku (bez zalewy).

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 335 Salatka różne smaki****Salatka warzywna z jajkiem op. 140 – 150 g**

Składniki: ziemniaki 30%, marchew 19,4%, olej rzepakowy, jaja gotowane 9%, woda, seler 8,3%, cukier, gorczyca mielona, przyprawy, ocet spirytusowy, sól, szczypiorek, żółtko jaja, regulatory kwasowości (kwas mlekowy, octany sodu), substancje konserwujące (sorbinian potasu, benzoesan sodu)

**Salatka warzywna z groszkiem op. 140 – 150 g**

Składniki: ziemniaki 33,6%, olej rzepakowy, marchew 14%, groszek 10,8%, seler 9%, woda, cukier, żółtko jaja, gorczyca mielona, przyprawy, sól, ocet spirytusowy, regulatory kwasowości (kwas mlekowy, octany sodu, kwas cytrynowy), substancje konserwujące (sorbinian potasu, benzoesan sodu), ekstrakt z marchwi

**Salatka ziemniaczana z boczkiem op. 140 – 150 g**

Składniki: 50% ziemniaki gotowane, olej rzepakowy, 10% boczek [mięso wieprzowe, olej rzepakowy, sól, dekstroza, syrop glukozowy, cukier, przeciwutleniacze (kwas askorbinowy, askorbinian sodu), aromat dymu wędzarniczego, substancja konserwująca (azotyn sodu)], 9% cebula marynowana, cukier, sól, gorczyca mielona, ocet spirytusowy, mieszanka przyprawowa [sól, wzmacniacze smaku (E621, E635), cukier, suszone warzywa (w tym seler), kurkuma, barwnik (ryboflawiny), ekstrakt drożdżowy], żółtko jaja, 0,2% szczypiorek, pieprz, regulatory kwasowości (kwas cytrynowy, kwas mlekowy, octany sodu), substancja zagęszczająca (guma ksantanowa), substancja konserwująca (sorbinian potasu), substancja zagęszczająca (guma ksantanowa)

**Salatka ziemniaczana z jajkiem i łososiem op. 140 – 150 g**

Składniki: 33,8% ziemniaki gotowane, olej rzepakowy, 14,8% jaja gotowane, 7% łosoś wędzony, pasternak, cebula marynowana, woda, cukier, sól, natka pietruszki, ocet spirytusowy, błonnik pszenny, koper, gorczyca mielona, kurkuma, ekstrakt z papryki, przyprawy, żółtko jaja, skrobia modyfikowana, regulator kwasowości (kwas mlekowy), substancje konserwujące (sorbinian potasu, benzoesan sodu)

**Salatka gyros z kurczakiem op. 140 – 150g**

Składniki: Skład: olej rzepakowy, gyros z kurczaka 20% [mięso z udźca kurczaka ze skórą 98%, mąka kukurydziana, sól, stabilizatory (trifosforan, difosforan, polifosforan, cytrynian sodu, octan sodu), przeciwutleniacze (kwas askorbinowy, askorbinian sodu)], ziemniaki 14%, kapusta biała 9%, cebula 7,5%, ogórek 5%, kukurydza 5%, papryka czerwona 5%, cukier, koncentrat pomidorowy, **gorczyca** mielona, regulator kwasowości (kwas mlekowy, kwas cytrynowy), sól, ocet spirytusowy, koncentrat soku z cytryny, przyprawy, żółtko **jaja**, substancje konserwujące (sorbinian potasu, benzoesan sodu), substancja zagęszczająca (guma ksantanowa)

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 336 Salatka rubinowa**

Produkt otrzymany z krojonych warzyw utrwalony termicznie w opakowaniach hermetycznie zamkniętych.

**Skład:** kapusta biała 40%, cebula 5%, marchew 15%, burak czerwony 7% w zalewie (woda 15 %, cukier 8%, ocet 8%, sól 2).

Masa netto produktu 850 g, po odcieku 570 g

Wygląd – warzywa pokrojone, zachowujące kształt nadany im przy rozdrobieniu, miękkie lecz nie rozpadające się.



Barwa – typowa dla użytych składników zmieniona procesem technologicznym,  
Smak i zapach – charakterystyczny dla użytych składników, bez posmaków i zapachów obcych.  
Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu.

Opakowanie jednostkowe słoiki szklane poj. – 0,9l

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Uwaga: ilość i cena dotyczy wagi salatkii bez zalewy (masa netto po odcieku)**

**Poz. 337 Sałatka szwedzka 0,9 kg**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

produkt spożywczy otrzymany z krojonych w plastry świeżych ogórków i cebuli, w zalewie z dodatkiem kwasów spożywczych, soli, cukru, przypraw aromatyczno – smakowych i poddany procesowi pasteryzacji.

wygląd – plastry, talarki, ogórków i cebuli zanurzone w lekko żółtawej, klarownej, opalizującej zalewie z osadem pochodzącym od użytych dodatków, przypraw i warzyw,

konsystencja – cukinie i cebula lekko miękkie, nie rozpadające się, konsystencja wyrównana,

smak i zapach – charakterystyczny dla użytych składników, kwaśnosłodki,

zawartość soli kuchennej nie więcej niż – 1,5%

stosunek masy warzyw odciekniętych do deklarowanej masy netto opakowania salatkii nie mniej niż 45% , termin przydatności do spożycia: minimum 9 miesięcy od daty dostarczenia do magazynu

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, smak stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, objawy zanieczyszczenia, psucia, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność zanieczyszczeń mechanicznych, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

**Opakowanie i oznakowanie dostawy**

opakowanie jednostkowe – słoiki szklane o poj. 0,9

opakowanie zbiorcze – zgrzewy termokurczliwe, kompletowane na europalecie, każda warstwa oddzielana przekładką tekturową,

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Uwaga: ilość i cena dotyczy wagi salatkii bez zalewy (masa netto po odcieku)**

**Poz. 338 Sałatka wielowarzywna 0,9 kg**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

zawartość soli kuchennej nie więcej niż 1,5 % wag., niedopuszczalna zawartość bakterii z grupy: coli, gronkowców, enterokoki, salmonella, termin przydatności do spożycia: minimum 9 miesięcy od daty dostarczenia do magazynu

**Opis produktu:**

produkt spożywczy otrzymany z krojonej w cienkie paseczki (3 mm) kapusty , marchewki , cebuli, selera i innych warzyw w zalewie z dodatkiem kwasów spożywczych, soli, cukru, przypraw aromatyczno – smakowych i poddany procesowi pasteryzacji, wygląd – cienkie paseczki, zanurzone w

klarownej zalewie z osadem pochodzącym od użytych dodatków, przypraw i warzyw, konsystencja warzywa lekko miękkie, nierozpadające się, konsystencja wyrównana, smak i zapach – charakterystyczny dla użytych składników, kwaśnośłodki, zawartość soli kuchennej nie więcej niż – 1,5 %, stosunek masy warzyw odciekniętych do deklarowanej masy netto opakowania sałatki nie mniej niż 45 %.

opakowanie jednostkowe – sałatkę należy pakować zgodnie z PN-A-75032, w opakowania umożliwiające hermetyczne zamknięcie

**Dopuszczalne tolerancje:**

dopuszcza się obecność zanieczyszczeń organicznych w ilości nie większej niż 0,3 %

dopuszcza się osad na dnie opakowania

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, smak stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, objawy zapleśnienia, psucia, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność zanieczyszczeń mechanicznych, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

**Opakowanie i oznakowanie dostawy**

opakowanie jednostkowe – słoik o poj. 0,9 kg

opakowanie zbiorcze – zgrzewy termokurczliwe, kompletowane na europalecie, każda warstwa oddzielana przekładką tekturową,

**Oznakowanie powinno zawierać:**

a) nazwę dostawcy – producenta, adres,

b) nazwę produktu,

c) pojemność opakowania,

d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),

e) warunki przechowywania,

f) datę załadowania do transportu.

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Uwaga: ilość i cena dotyczy wagi sałatki bez zalewy (masa netto po odcieku)**

**Poz. 339 Sałatka z kapusty czerwonej**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

zawartość soli kuchennej nie więcej niż 1,5 % wag., niedopuszczalna zawartość bakterii z grupy: coli, gronkowców, enterokoki, salmonella, termin przydatności do spożycia: minimum 9 miesięcy od daty dostarczenia do magazynu

**Opis produktu:**

produkt spożywczy otrzymany z krojonej w cienkie paseczki (3 mm) kapusty czerwonej, marchewki i cebuli w zalewie z dodatkiem kwasów spożywczych, soli, cukru, przypraw aromatyczno – smakowych i poddany procesowi pasteryzacji, wygląd – cienkie paseczki czerwonej kapusty i cebuli, z dodatkiem marchewki, zanurzone w klarownej, czerwonej, opalizującej zalewie z osadem pochodzącym od użytych dodatków, przypraw i warzyw, konsystencja – kapusta, marchew i cebula lekko miękkie, nierozpadające się, konsystencja wyrównana, smak i zapach – charakterystyczny dla użytych składników, kwaśnośłodki, zawartość soli kuchennej nie więcej niż – 1,5 %

stosunek masy warzyw odciekniętych do deklarowanej masy netto opakowania sałatki nie mniej niż 45 %

opakowanie jednostkowe – sałatkę należy pakować zgodnie z PN-A-75032, w opakowania umożliwiające hermetyczne zamknięcie

**Dopuszczalne tolerancje:**

dopuszcza się obecność zanieczyszczeń organicznych w ilości nie większej niż 0,3 %

dopuszcza się osad na dnie opakowania

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, smak stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, objawy zapleśnienia, psucia, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność zanieczyszczeń mechanicznych, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

**Opakowanie i oznakowanie dostawy**

opakowanie jednostkowe – słoik o poj. 0,9 kg

opakowanie zbiorcze – zgrzewy termokurczliwe, kompletowane na europalecie, każda warstwa oddzielana przekładką tekturową,

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,
- f) datę załadowania do transportu.

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Uwaga: ilość i cena dotyczy wagi salátky bez zalewy ( masa netto po odcieku )**

**Poz. 340 Seler konserwowy 0,2 – 0,4 kg**

**Uwaga: ilość i cena dotyczy wagi selera bez zalewy ( masa netto po odcieku )**

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 341 Semolina**

Gruboziarnista mąka (zwana niekiedy kaszką) otrzymywana z pszenicy twardej (durum).

Opakowanie jednostkowe 900 – 1200 g

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,
- f) datę załadowania do transportu.

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 342 Sezam**

Łuskane ziarno sezamu. Przyprawa, posypka do posypywania dań

Opakowanie jednostkowe 250 – 500 g

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,
- f) datę załadowania do transportu.

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 343 Słonecznik luskany op. 100 – 500 g**

Ziarna słonecznika obłuskane, suszone

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,

- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,
- f) datę załadowania do transportu.

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 344 Soczewica czerwona nasiona suche**

Łuskane ziarna czerwonej soczewicy

Opakowanie jednostkowe 900 – 1200 g

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,
- f) datę załadowania do transportu.

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 345 Soczewica zielona nasiona suche**

Ziarna zielonej soczewicy

Opakowanie jednostkowe 900 – 1200 g

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,
- f) datę załadowania do transportu.

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 346 Sok grapefruitowy**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

produkt – nektar produkowany z soku owoców - grapefruitów lub zagęszczonego soku owocowego, zawierający naturalne składniki smakowo – aromatyczne, nie gazowany, zdolny do fermentacji, lecz nie sfermentowany otrzymany przez dodanie wody oraz cukrów lub miodu, konsystencja – płynna, zawartość ekstraktu ogólnego oznaczonego refraktometrycznie – nie mniej niż 10%, barwa – charakterystyczna dla użytych składników, żółta, smak i zapach – charakterystyczny dla owoców - grapefruitów, smak świeży, orzeźwiający, zawartość metali i innych związków chemicznych zgodna z powoływaną NP., opakowania jednostkowe – kartoniki wielowarstwowe powlekane termozgrzewalne typu TETRA PAK posiadające atest akredytowanej jednostki certyfikującej o dopuszczeniu do kontaktu z żywnością

sok grejfrutowy 1l – sok z grejfrutów 100% z zagęszczonego soku

wartość odżywcza w 100ml: wartość energetyczna 174 kJ/41 kcal, tłuszcz 0g w tym kwasy tłuszczowe 0 g, węglowodany 9,5g w tym cukry 9,5g, białko 0g, sól 0g

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, smak gorzki, mocno kwaśny, stęchły, mdły, itp., zanieczyszczenia mechaniczne, objawy psucia, zafermentowania, pleśnienia, zmiana zabarwienia, uszkodzenia mechaniczne kartoników, brak oznakowania, nieszczelność, obecność zanieczyszczeń chemicznych i bakterii chorobotwórczych,

**Opakowanie i oznakowanie dostawy**

opakowanie jednostkowe – karton 1 – 2 l z klipsem lub korkiem ułatwiającym otwieranie, opakowanie zbiorcze – zgrzewa termokurczliwa na podkładce tekturowej,

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,
- f) datę załadowania do transportu.

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 347 Sok jabłkowy porzeczkowy NFC**

Skład: sok jabłkowy (70 %) sok porzeczkowy (30%) otrzymany w wyniku tłoczenia miazgi jabłkowej bez udziału enzymów, filtrowany, pasteryzowany, bez dodatku substancji dodatkowych, rozlewany na gorąco w atmosferze azotu.

Pakowany w systemie „bag in box” do worków oraz kubków PP

Produkt przeznaczony do bezpośredniego spożycia.

Wygląd – ciecz mętna z naturalnym osadem, barwa właściwa do użytych surowców zmieniona procesem technologicznym bez dodatku sztucznych barwników.

Smak i zapach charakterystyczny dla użytych składników bez posmaków obcych, pH < 3,5

opakowanie jednorazowe kubek PP 200 ml z lejkiem, opakowanie zbiorcze zgrzewane folią termokurczliwą pakowane po 20 szt.

okres trwałości – 9 miesięcy od daty produkcji

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,
- f) datę załadowania do transportu.

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 348-349 Sok jabłkowy**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

produkt – sok produkowany z soku owoców – jabłek lub zagęszczonego soku owocowego, zawierający naturalne składniki smakowo – aromatyczne, nie gazowany, zdolny do fermentacji, lecz nie sfermentowany otrzymany przez dodanie wody oraz cukrów lub miodu.

Konsystencja – płynna, zawartość ekstraktu ogólnego oznaczonego refraktometrycznie – nie mniej niż 10%, barwa – charakterystyczna dla użytych składników, klarowna, bez osadów i innych zanieczyszczeń, smak i zapach – charakterystyczny dla owoców - jabłek, smak świeży, orzeźwiający, zawartość metali i innych związków chemicznych zgodna z powoływaną NP., opakowania jednostkowe – kartoniki wielowarstwowe powlekane, termozgrzewalne typu TETRA PAK posiadające atest akredytowanej jednostki certyfikującej o dopuszczeniu do kontaktu z żywnością,

sok jabłkowy 1 l- 100% bez dodatku cukru

Wartość energetyczna w 100ml : 42 kcal

Białko w 100 ml : 0,10 g

Węglowodany w 100 ml: 10,20g

Tłuszcz w 100 ml: 0,10 g

**Cechy dyskwalifikujące:**

Obce posmaki, zapachy, smak gorzki, mocno kwaśny, stęchły, mdły, itp., zanieczyszczenia mechaniczne, objawy psucia, zafermentowania, pleśnienia, silne zmętnienie, zmiana zabarwienia,

uszkodzenia mechaniczne kartoników, brak oznakowania, nieuszczelnienie, obecność zanieczyszczeń chemicznych i bakterii chorobotwórczych (bombaże kartonów),

**Opakowanie i oznakowanie dostawy**

opakowanie jednostkowe – kartonik 0,2 l z przyklejoną słomką, karton 1 - 2 l z klipssem lub korkiem ułatwiającym otwieranie, opakowanie zbiorcze – zgrzewa termokurczliwa na podkładce tekturowej,

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,
- f) datę załadowania do transportu.

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 350 Sok jabłkowy NFC**

Sok jabłkowy naturalnie mętny tłoczony

Skład: sok jabłkowy (100 %) otrzymany w wyniku tłoczenia miazgi jabłkowej bez udziału enzymów, filtrowany, pasteryzowany, bez dodatku substancji dodatkowych, rozlewany na gorąco w atmosferze azotu.

Pakowany w systemie „bag in box” do worków oraz kubków PP

Produkt przeznaczony do bezpośredniego spożycia.

Wygląd – ciecz mętna z naturalnym osadem, barwa właściwa do użytych surowców zmieniona procesem technologicznym bez dodatku sztucznych barwników.

Smak i zapach charakterystyczny dla użytych składników bez posmaków obcych, pH:< 3,5

opakowanie jednorazowe kubek PP 200 ml z lejkiem, opakowanie zbiorcze zgrzewane folią termokurczliwą pakowane po 20 szt.

okres trwałości – 9 miesięcy od daty produkcji

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,
- f) datę załadowania do transportu.

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 351 Sok owocowy Typ Kubuś 0,3 l**

Sok marchwiowo owocowy lub wieloowocowy , pasteryzowany

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 352-353 Sok pomarańczowy**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

produkt – nektar produkowany z soku owoców - pomarańczy lub zagęszczonego soku owocowego, zawierający naturalne składniki smakowo – aromatyczne, nie gazowany, zdolny do fermentacji, lecz nie sfermentowany otrzymany przez dodanie wody oraz cukrów lub miodu, konsystencja – płynna, zawartość ekstraktu ogólnego oznaczonego refraktometrycznie – nie mniej niż 10%, barwa –

charakterystyczna dla użytych składników, pomarańczowa, smak i zapach – charakterystyczny dla owoców - pomarańczy, smak świeży, orzeźwiający, zawartość metali i innych związków chemicznych zgodna z powoływaną NP., opakowania jednostkowe – kartoniki wielowarstwowe powlekane termozgrzewalne typu TETRA PAK posiadające atest akredytowanej jednostki certyfikującej o dopuszczeniu do kontaktu z żywnością

sok pomarańczowy 1 l 100% z zagęszczonego soku

wartość odżywcza w 100ml: wartość energetyczna : 187 kJ (44 kcal),

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, smak gorzki, mocno kwaśny, stęchły, mdły, itp., zanieczyszczenia mechaniczne, objawy psucia, zafermentowania, pleśnienia, silne zmętnienie, zmiana zabarwienia, uszkodzenia mechaniczne kartoników, brak oznakowania, nieszczelność, obecność zanieczyszczeń chemicznych i bakterii chorobotwórczych,

**Opakowanie i oznakowanie dostawy**

opakowanie jednostkowe – kartonik 0,2 l z przyklejoną słomką, karton 1- 2 l z klipssem lub korkiem ułatwiającym otwieranie, opakowanie zbiorcze – zgrzewa termokurczliwa na podkładce tekturowej,

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,
- f) datę załadowania do transportu.

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 354 Sok pomarańczowy NFC**

Sok pomarańczowy naturalnie mętny wyciskany

Skład: sok pomarańczowy (100 %) otrzymany w wyniku wyciskania pomarańczy bez udziału enzymów, filtrowany, pasteryzowany, bez dodatku substancji dodatkowych, rozlewany na gorąco w atmosferze azotu.

Pakowany w systemie „bag in box” do worków oraz kubków PP

Produkt przeznaczony do bezpośredniego spożycia.

Wygląd – ciecz mętna z naturalnym osadem, barwa właściwa do użytych surowców zmieniona procesem technologicznym bez dodatku sztucznych barwników.

Smak i zapach charakterystyczny dla użytych składników bez posmaków obcych, pH:< 3,5

opakowanie jednorazowe kubek PP 200 ml z lejkiem, opakowanie zbiorcze zgrzewane folią termokurczliwą pakowane po 20 szt.

okres trwałości – 9 miesięcy od daty produkcji

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,
- f) datę załadowania do transportu.

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 355 Sok Typ Tymbark 0,3 l butelki pet**

- sok pomarańczowy 100% z zagęszczonego soku, witamina C

- sok jabłkowy 100% z zagęszczonego soku, witamina C

- sok pomidorowy z zagęszczonego soku, sok pomidorowy, sól morską

- woda, przeciery z: marchwi (25%), bananów (14%) i jabłek (12%), cukier, regulator kwasowości - kwas cytrynowy, witaminy: C i E, aromat

Składniki soku zgodnie z nazwą.

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 356 Sok wieloowocowy**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

produkt – sok produkowany z soku z minimum trzech rodzajów owoców, zawierający naturalne składniki smakowo – aromatyczne, nie gazowany, zdolny do fermentacji, lecz nie sfermentowany otrzymany przez dodanie wody oraz cukrów lub miodu, konsystencja – płynna, zawartość ekstraktu ogólnego oznaczonego refraktometrycznie nie mniej niż 10%, barwa – charakterystyczna dla użytych składników, smak i zapach – charakterystyczny dla owoców – składników użytych do wyrobu soku, smak świeży, orzeźwiający, zawartość metali i innych związków chemicznych zgodna z powoływana NP., opakowania jednostkowe – kartoniki wielowarstwowe powlekane termozgrzewalne typu TETRA PAK posiadające atest akredytowanej jednostki certyfikującej o dopuszczeniu do kontaktu z żywnością

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, smak gorzki, mocno kwaśny, stęchły, mdły, itp., zanieczyszczenia mechaniczne, objawy psucia, zafermentowania, pleśnienia, silne zmętnienie, zmiana zabarwienia, uszkodzenia mechaniczne kartoników, brak oznakowania, nieszczelność, obecność zanieczyszczeń chemicznych i bakterii chorobotwórczych,

**Opakowanie i oznakowanie dostawy**

opakowanie jednostkowe –karton 1 - 2 l z klipsem lub korkiem ułatwiającym otwieranie, opakowanie zbiorcze – zgrzewa termokurczliwa na podkładce tekturowej,

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,
- f) datę załadowania do transportu.

**Częstotliwość dostaw:**

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 357 Sos Borowikowy**

Borowikowy sos do mięs

Skład: śmietanka, skrobia, tłuszcz roślinny, mąka pszenna, skrobia modyfikowana, sól, borowiki 4%, wzmacniacz smaku, cebula, maślaki 2%, białko mleka, pieprz czarny

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka 35 – 40 g

opakowanie zbiorcze – kartonik

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,
- f) datę załadowania do transportu.

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 358 Sos tajski słodko – kwaśny**



woda, cukier (24,2%), fruktoza (19%), ananas (10%), pasta pomidorowa (6%), ocet ryżowy, skrobia, sos **sojowy (nasiona soi, mąka pszenna, sól, woda)**, cebula, sól, przeciwutleniacz: kwas askorbinowy, stabilizator: guma ksantanowa, barwnik: ekstrakt z papryki

Opakowanie 500 – 700 ml

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,
- f) datę załadowania do transportu.

**Częstotliwość dostaw:**

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 359 Sos pieczeniowy ciemny**

Skład: skrobia ziemniaczana, mąka pszenna 17,0%, sól, suszone warzywa 10,2% (pomidor, cebula 3,6%, czosnek 2,1%), aromaty (z pszenicą, soją), tłuszcz palmowy, cukier, ekstrakt drożdżowy, barwnik (karmel), przyprawy, kwas (kwas cytrynowy), olej słonecznikowy

Opakowanie 30 g

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,
- f) datę załadowania do transportu.

**Częstotliwość dostaw:**

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 360 Sos sałatkowy czosnkowy typu Knorr**

Składniki: maltodekstryna, cukier, czosnek (14%), skrobia, sól, gorczyca mielona (6%), tłuszcz palmowy, natka pietruszki (2%), lubczyk (1,2%), sok z cytryny suszony (0,6%), regulator kwasowości (octany sodu), kwas (kwas cytrynowy), laktoza. Może zawierać gluten, jaja i seler.

Masa netto: 700 g

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,
- f) datę załadowania do transportu.

**Częstotliwość dostaw:**

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 361 Sos sałatkowy grecki typu Knorr**

Składniki: cukier, maltodekstryna, sól, skrobia modyfikowana, regulator kwasowości (octany sodu), kwas (kwas cytrynowy), czosnek (4,6%), laktoza, szalotka (3,2%), skrobia, gorczyca mielona, natka pietruszki (2,6%), oregano (2,3%), tłuszcz palmowy, substancja zagęszczająca (guma ksantanowa), papryka, pieprz biały, kolendra, rozmaryn (0,6%), koncentrat pomidorowy suszony (0,4%), sok z cytryny suszony (0,4%), kurkuma, pieprz cayenne, aromaty. Może zawierać gluten, jaja i seler.

Masa netto: 700 g

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,

- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,
- f) datę załadowania do transportu.

**Częstotliwość dostaw:**

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 362 Sos sałatkowy koperkowy typu Knorr**

Składniki: cukier, sól, skrobia modyfikowana, maltodekstryna, kwas (kwas cytrynowy), wzmacniacz smaku (glutaminian monosodowy), regulator kwasowości (octany sodu), koperek (4%), gorczyca mielona, laktoza, cebula (1,8%), natka pietruszki (1,7%), substancja zagęszczająca (guma ksantanowa), szpinak (1,3%), tłuszcz palmowy, skrobia, ekstrakt drożdżowy, kurkuma, aromaty. Może zawierać gluten, jaja i seler.

Masa netto: 800 g

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,
- f) datę załadowania do transportu.

**Częstotliwość dostaw:**

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 363 Sos sałatkowy ogrodowy typu Knorr**

Składniki: sól, cukier, skrobia modyfikowana, maltodekstryna, wzmacniacz smaku (glutaminian monosodowy), natka pietruszki (6%), regulator kwasowości (octany sodu), kwas (kwas cytrynowy (5,6%)), gorczyca mielona (3,9%), cebula suszona (3%), laktoza, szczypiorek suszony (2,6%), tłuszcz palmowy, substancja zagęszczająca (guma ksantanowa), ekstrakt drożdżowy, pieprz czarny mielony (0,9%), kurkuma (0,7%), czosnek suszony (0,3%). Może zawierać gluten, jaja i seler.

Masa netto: 700 g

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,
- f) datę załadowania do transportu.

**Częstotliwość dostaw:**

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 364 Sos sałatkowy włoski typu Knorr**

Składniki: cukier, wzmacniacz smaku (glutaminian monosodowy), sól, skrobia modyfikowana, kwas (kwas cytrynowy), regulator kwasowości (octany sodu), cebula suszona (4%), koncentrat pomidorowy suszony\* (4%), maltodekstryna, laktoza, tłuszcz palmowy, skrobia, bazylia (1,4%), gorczyca mielona (1,2%), substancja zagęszczająca (guma ksantanowa), natka pietruszki (1,1%), lubczyk (0,8%), ekstrakt drożdżowy, czosnek suszony (0,7%), tymianek (0,5%), papryka, szalwia (0,3%), aromaty, sok z buraka czerwonego suszony. Może zawierać gluten, jaja i seler.

\* wyprodukowany z pomidorów uprawianych w sposób zrównoważony

Masa netto: 700 g

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,

f) datę załadowania do transportu.

**Częstotliwość dostaw:**

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 365 Sos sojowy**

Skład: woda, sól, soja 11% glutaminian monosodowy, cukier, mąka pszenna, barwnik

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,
- f) datę załadowania do transportu.

Opakowanie 150-200 ml

**Częstotliwość dostaw:**

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 366 Sos vinegrette**

Wymagania klasyfikacyjne:

Francuski sos sałatkowy przeznaczony do świeżych sałat i surówek

**Skład:** Cukier, sól, gorczyca, olej roślinny, czosnek, cebula, ekstrakt przypraw, koperek, regulator kwasowości.

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, jęłczenia, psucia,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – pakowane jednostkowo 9-20 g

opakowanie zbiorcze – kartonik

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,
- f) datę załadowania do transportu.

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 367 Sosy do lodów**

Gęsta i słodka polewa o smaku, aromacie i barwie zależnej od użytych składników. Dodatek do deserów, lodów, gofrów i innych słodkich dań.

**Smak Toffi** - Cukier inwertowany, mleko skondensowane słodzone, cukier, woda, masło, substancje zagęszczające (skrobia kukurydziana, E407, E407a), sól, aromat waniliowy. Może zawierać orzechy i soję.

**Smak malinowy** - Cukier, pulpa maliny (20%), malina (10%), syrop glukozowo-fruktozowy, substancja zagęszczająca (pektyna), regulator kwasowości (kwas cytrynowy), aromat, woda.

**Smak wiśniowy** - Cukier, sok wiśniowy (25%), wiśnie (20%), syrop glukozowo-fruktozowy, substancja zagęszczająca (pektyna), regulator kwasowości (kwas cytrynowy), aromat, woda.

**Smak jagodowy** - Cukier, sok jagodowy (20%), jagoda (15%), syrop glukozowo-fruktozowy, substancja zagęszczająca (pektyna), regulator kwasowości (kwas cytrynowy), aromat, woda.

**Smak truskawkowy** - Cukier, przecier truskawkowy (25%), syrop glukozowo-fruktozowy, truskawka (10%), sok truskawkowy (10%), substancja zagęszczająca (pektyna), regulator kwasowości (kwas cytrynowy), aromat.

Opakowanie jednostkowe 1000 g

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,
- f) datę załadowania do transportu.

**Częstotliwość dostaw:**

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 368 Sól jodowana luzem op. 1 – 10 kg****Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,
- f) datę załadowania do transportu.

**Częstotliwość dostaw:**

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 369 Spaghetti 300 g aluminium**

Składniki: makaron 36,7% (mąka z pszenicy durum, woda), woda, mięso wieprzowe 25,3%, suszony koncentrat pomidorowy, przyprawy (cukier, przyprawy naturalne, sól, zioła włoskie, wzmacniacze smaku: E 621 i E 635, seler), cebula suszona.

Pojemność 355 g masa netto 300 g masa po odsączeniu 300 g

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, jęlczenia, psucia, uszkodzenia mechaniczne

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie zbiorcze – kartonik

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 370 Sprite 0,5l oryginal****Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,
- f) datę załadowania do transportu.

**Częstotliwość dostaw:**

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 371 Surówka Coleslaw**

<b>Nazwa produktu</b>	<b>SURÓWKA COLESLAW</b>
<b>GRUPA PRODUKTÓW</b>	Surówki wielowarzywne i owocowo-warzywne

<b>SKŁAD SUROWCOWY</b>	Składniki: kapusta biała, majonez [olej rzepakowy, woda, ocet spirytusowy, substancja zagęszczająca: guma ksantanowa, białka mleka cukier, sól], marchew, chrzan tarty, cukier, sól, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, mieszanka przypraw, przeciwutleniacz: kwas askorbinowy, substancja konserwująca: sorbinian potasu.	
<b>GMO</b>	Nie zawiera	
<b>PKWiU</b>	<b>10.39.17.0.</b>	
<b>SPOSÓB PAKOWANIA:</b>		
<b>Material opakowaniowy</b>	Pojemniki z tworzywa sztucznego (wiaderka polipropylenowe), zawierające <b>3 kg lub 3,5 kg lub 5 kg</b> produktu, zamykane wieczkiem zatrzaskowym. <b>zamawiający nie dopuszcza opakowania zastępczego</b>	
<b>Znakowanie i etykietowanie</b>	Informacje zawarte na etykiecie opakowania jednostkowego: <ul style="list-style-type: none"> <li>• nazwa i adres zakładu produkcyjnego,</li> <li>• nazwa produktu,</li> <li>• kod EAN,</li> <li>• składniki produktu,</li> <li>• termin przydatności do spożycia (jest jednocześnie oznaczeniem nr partii produkcyjnej),</li> <li>• masa netto produktu,</li> <li>• warunki przechowywania,</li> <li>• alergeny zawarte w składzie produktu – wyróżniona czcionka</li> </ul>	
<b>OPIS DYSTRYBUCJI / MAGAZYNOWANIA:</b>		
<b>Transport</b>	Środkami transportu przeznaczonymi do przewozu żywności w temperaturze chłodniczej od <b>0 do 4°C</b> .	
<b>Przeznaczenie konsumenckie</b>	Produkt gotowy do spożycia bezpośrednio po otwarciu opakowania; przeznaczony dla wszystkich grup konsumenckich z wyjątkiem niemowląt.	
<b>CECHY JAKOŚCIOWE:</b>		
<b>Organoleptyczne</b>	Wygląd ogólny:	Warzywa pozbawione części niejadalnych, rozdrobnione i wymieszane z przyprawami; wygląd zgodny z opisem zawartości (składu surowcowego); charakterystyczne ślady zastosowanego sosu; bez nalotów i pleśni; niedopuszczalne są pozostałości części niejadalnych.
	Konsystencja i struktura:	Soczysta, jędrna.
	Barwa:	Niejednolita, charakterystyczna dla użytych warzyw oraz dodatków i przypraw; niedopuszczalna zmieniona.
	Zapach i smak:	Charakterystyczny dla użytych warzyw i pozostałych składników, bez obcych posmaków, zapachów pleśni, drożdży oraz innych obcych zapachów; niedopuszczalny: stęchły, nadmiernie słony lub inny obcy smak.

Częstotliwość dostaw:

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 372 Surówka Jesienna**

<b>Nazwa produktu</b>	<b>SURÓWKA JESIENNA z kapusty kiszanej</b>
<b>GRUPA PRODUKTÓW</b>	<b>Surówki wielowarzywne i owocowo-warzywne</b>
<b>SKŁAD SUROWCOWY</b>	Składniki: Kapusta kiszona (85%), marchew, papryka, por, olej rzepakowy, cukier, natka pietruszki, mieszanka przypraw, substancja konserwująca: sorbinian potasu.
<b>GMO</b>	Nie zawiera
<b>PKWiU</b>	<b>10.39.17.0.</b>

<b>SPOSÓB PAKOWANIA:</b>	
<b>Materiał opakowaniowy</b>	Pojemniki z tworzywa sztucznego (wiaderka polipropylenowe), zawierające <b>3 kg lub 3,5 kg lub 5 kg</b> produktu, zamykane wieczkiem zatrzaskowym. <b>zamawiający nie dopuszcza opakowania zastępczego</b>
<b>Znakowanie i etykietowanie</b>	Informacje zawarte na etykiecie opakowania jednostkowego: <ul style="list-style-type: none"> <li>• nazwa i adres zakładu produkcyjnego,</li> <li>• nazwa produktu,</li> <li>• kod EAN,</li> <li>• składniki produktu,</li> <li>• termin przydatności do spożycia (jest jednocześnie oznaczeniem nr partii produkcyjnej),</li> <li>• masa netto produktu,</li> <li>• warunki przechowywania,</li> <li>• alergeny zawarte w składzie produktu – wyróżniona czcionka</li> </ul>
<b>OPIS DYSTRYBUCJI / MAGAZYNOWANIA:</b>	
<b>Transport</b>	Środkami transportu przeznaczonymi do przewozu żywności w temperaturze chłodniczej od <b>0 do 4°C</b> .
<b>Przeznaczenie konsumenckie</b>	Produkt gotowy do spożycia bezpośrednio po otwarciu opakowania; przeznaczony dla wszystkich grup konsumenckich z wyjątkiem niemowląt.

<b>CECHY JAKOŚCIOWE:</b>		
<b>Organoleptyczne</b>	Wygląd ogólny:	Warzywa pozbawione części niejadalnych, rozdrobnione i wymieszane z przyprawami; wygląd zgodny z opisem zawartości (składu surowcowego); bez nalotów i pleśni; niedopuszczalne są pozostałości części niejadalnych.
	Konsystencja i struktura:	Soczysta, jędrna.
	Barwa:	Niejednolita, charakterystyczna dla użytych warzyw oraz dodatków i przypraw; niedopuszczalna zmieniona.
	Zapach i smak:	Charakterystyczny dla użytych warzyw i pozostałych składników, bez obcych posmaków, zapachów pleśni, drożdży oraz innych obcych zapachów; niedopuszczalny: stęchły, nadmiernie słony lub inny obcy smak.

Częstotliwość dostaw:

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 373 Surówka Koperkowa**

<b>Nazwa produktu</b>	<b>SURÓWKA KOPERKOWA</b>
<b>GRUPA PRODUKTÓW</b>	<b>Surówki wielowarzywne i owocowo-warzywne</b>
<b>SKŁAD SUROWCOWY</b>	Składniki: kapusta biała, majonez [olej rzepakowy, woda, ocet spirytusowy, substancja zagęszczająca: guma ksantanowa, białka mleka, cukier, sól,], marchew, koper (1%), cukier, sól, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, mieszanka przypraw, przeciwutleniacz: kwas askorbinowy, substancja konserwująca: sorbinian potasu.
<b>GMO</b>	Nie zawiera
<b>PKWiU</b>	<b>10.39.17.0.</b>
<b>SPOSÓB PAKOWANIA:</b>	
<b>Materiał opakowaniowy</b>	Pojemniki z tworzywa sztucznego (wiaderka polipropylenowe), zawierające <b>3 kg lub 3,5 kg lub 5 kg</b> produktu, zamykane wieczkiem zatrzaskowym. <b>zamawiający nie dopuszcza opakowania zastępczego</b>

<b>Znakowanie i etykietowanie</b>	Informacje zawarte na etykiecie opakowania jednostkowego: <ul style="list-style-type: none"> <li>• nazwa i adres zakładu produkcyjnego,</li> <li>• nazwa produktu,</li> <li>• kod EAN,</li> <li>• składniki produktu,</li> <li>• termin przydatności do spożycia (jest jednocześnie oznaczeniem nr partii produkcyjnej),</li> <li>• masa netto produktu,</li> <li>• warunki przechowywania,</li> <li>• alergeny zawarte w składzie produktu – wyróżniona czcionka</li> </ul>	
<b>OPIS DYSTRYBUCJI / MAGAZYNOWANIA:</b>		
<b>Transport</b>	Środkami transportu przeznaczonymi do przewozu żywności w temperaturze chłodniczej od <b>0 do 4°C</b> .	
<b>Przeznaczenie konsumenckie</b>	Produkt jest gotowy do spożycia bezpośrednio po otwarciu opakowania; przeznaczony dla wszystkich grup konsumenckich z wyjątkiem niemowląt.	
<b>CECHY JAKOŚCIOWE:</b>		
<b>Organoleptyczne</b>	Wygląd ogólny:	Warzywa pozbawione części niejadalnych, rozdrobnione i wymieszane z przyprawami; wygląd zgodny z opisem zawartości (składu surowcowego); charakterystyczne ślady majonezu; bez nalotów i pleśni; niedopuszczalne są pozostałości części niejadalnych.
	Konsystencja i struktura:	Soczysta, jędrna.
	Barwa:	Niejednolita, charakterystyczna dla użytych warzyw oraz dodatków i przypraw; niedopuszczalna zmieniona.
	Zapach i smak:	Charakterystyczny dla użytych warzyw i pozostałych składników, bez obcych posmaków, zapachów pleśni, drożdży oraz innych obcych zapachów; niedopuszczalny: stęchły, nadmiernie słony lub inny obcy smak.

Częstotliwość dostaw:

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 374 Surówka Paprykowa**

<b>Nazwa produktu</b>	<b>SURÓWKA PAPRYKOWA</b>
<b>GRUPA PRODUKTÓW</b>	<b>Surówki wielowarzywne i owocowo-warzywne</b>
<b>SKŁAD SUROWCOWY</b>	Składniki: kapusta biała, papryka (6%), marchew, olej rzepakowy, por zielony, natka pietruszki, cukier, sól, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, przeciwutleniacz: kwas askorbinowy, przyprawy, substancja konserwująca: sorbinian potasu.
<b>GMO</b>	Nie zawiera
<b>PKWiU</b>	<b>10.39.17.0.</b>
<b>SPOSÓB PAKOWANIA:</b>	
<b>Materiał opakowaniowy</b>	Pojemniki z tworzywa sztucznego (wiaderka polipropylenowe), zawierające <b>3 kg lub 3,5 kg lub 5 kg</b> produktu, zamykane wieczkiem zatrzaskowym. <b>zamawiający nie dopuszcza opakowania zastępczego</b>

<b>Znakowanie i etykietowanie</b>	Informacje zawarte na etykiecie opakowania jednostkowego: <ul style="list-style-type: none"> <li>• nazwa i adres zakładu produkcyjnego,</li> <li>• nazwa produktu,</li> <li>• kod EAN,</li> <li>• składniki produktu,</li> <li>• termin przydatności do spożycia (jest jednocześnie oznaczeniem nr partii produkcyjnej),</li> <li>• masa netto produktu,</li> <li>• warunki przechowywania,</li> <li>• alergeny zawarte w składzie produktu – wyróżniona czcionka</li> </ul>	
<b>OPIS DYSTRYBUCJI / MAGAZYNOWANIA:</b>		
<b>Transport</b>	Środkami transportu przeznaczonymi do przewozu żywności w temperaturze chłodniczej od <b>0 do 4°C</b> .	
<b>Przeznaczenie konsumenckie</b>	Produkt gotowy do spożycia bezpośrednio po otwarciu opakowania; przeznaczony dla wszystkich grup konsumenckich z wyjątkiem niemowląt.	
<b>CECHY JAKOŚCIOWE:</b>		
<b>Organoleptyczne</b>	Wygląd ogólny:	Warzywa pozbawione części niejadalnych, rozdrobnione i wymieszane z przyprawami; wygląd zgodny z opisem zawartości (składu surowcowego); bez nalotów i pleśni; niedopuszczalne są pozostałości części niejadalnych.
	Konsystencja i struktura:	Soczysta, jędrna.
	Barwa:	Niejednolita, charakterystyczna dla użytych warzyw oraz dodatków i przypraw; niedopuszczalna zmieniona.
	Zapach i smak:	Charakterystyczny dla użytych warzyw i pozostałych składników, bez obcych posmaków, zapachów pleśni, drożdży oraz innych obcych zapachów; niedopuszczalny: stęchły, nadmiernie słony lub inny obcy smak.
<b>Systemy Jakości</b>	HACCP	

**Częstotliwość dostaw:**

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 375 Surówka Wiedeńska**

<b>Nazwa produktu</b>	<b>SURÓWKA WIEDEŃSKA</b>
<b>GRUPA PRODUKTÓW</b>	<b>Surówki wielowarzywne i owocowo-warzywne</b>
<b>SKŁAD SUROWCOWY</b>	Składniki: Kapusta biała, majonez [olej rzepakowy, woda, ocet spirytusowy, substancja zagęszczająca: guma ksantanowa, białka mleka, cukier, sól], marchew, ogórek konserwowy (6%), papryka(3%), cukier, sól, por, natka pietruszki, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, mieszanka przypraw, przeciwutleniacz: kwas askorbinowy, substancja konserwująca: sorbinian potasu.
<b>GMO</b>	Nie zawiera
<b>PKWiU</b>	<b>10.39.17.0.</b>
<b>SPOSÓB PAKOWANIA:</b>	
<b>Materiał opakowaniowy</b>	Pojemniki z tworzywa sztucznego (wiaderka polipropylenowe), zawierające <b>3 kg lub 3,5 kg lub 5 kg</b> produktu, zamykane wieczkiem zatrzaskowym. <b>zamawiający nie dopuszcza opakowania zastępczego</b>



<b>Znakowanie i etykietowanie</b>	Informacje zawarte na etykiecie opakowania jednostkowego: <ul style="list-style-type: none"> <li>• nazwa i adres zakładu produkcyjnego,</li> <li>• nazwa produktu,</li> <li>• kod EAN,</li> <li>• składniki produktu,</li> <li>• termin przydatności do spożycia (jest jednocześnie oznaczeniem nr partii produkcyjnej),</li> <li>• masa netto produktu,</li> <li>• warunki przechowywania,</li> <li>• alergeny zawarte w składzie produktu – wyróżniona czcionka</li> </ul>	
<b>OPIS DYSTRYBUCJI / MAGAZYNOWANIA:</b>		
<b>Transport</b>	Środkami transportu przeznaczonymi do przewozu żywności w temperaturze chłodniczej od <b>0 do 4°C</b> .	
<b>Przeznaczenie konsumenckie</b>	Produkt gotowy do spożycia bezpośrednio po otwarciu opakowania; przeznaczony dla wszystkich grup konsumenckich z wyjątkiem niemowląt.	
<b>CECHY JAKOŚCIOWE:</b>		
<b>Organoleptyczne</b>	Wygląd ogólny:	Warzywa pozbawione części niejadalnych, rozdrobnione i wymieszane z przyprawami; wygląd zgodny z opisem zawartości (składu surowcowego); charakterystyczne ślady majonezu; bez nalotów i pleśni; niedopuszczalne są pozostałości części niejadalnych.
	Konsystencja i struktura:	Soczysta, jędrna.
	Barwa:	Niejednolita, charakterystyczna dla użytych warzyw oraz dodatków i przypraw; niedopuszczalna zmieniona.
	Zapach i smak:	Charakterystyczny dla użytych warzyw i pozostałych składników, bez obcych posmaków, zapachów pleśni, drożdży oraz innych obcych zapachów; niedopuszczalny: stęchły, nadmiernie słony lub inny obcy smak.
<b>Systemy Jakości</b>	HACCP	

**Częstotliwość dostaw:**

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 376 Surówka Wiejska**

<b>Nazwa produktu</b>	<b>SURÓWKA WIEJSKA</b>
<b>GRUPA PRODUKTÓW</b>	<b>Surówki wielowarzywne i owocowo-warzywne</b>
<b>SKŁAD SUROWCOWY</b>	Składniki: kapusta biała, marchew, chrzan, olej rzepakowy, por, natka pietruszki, cukier, sól, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, mieszanka przypraw, przeciwutleniacz: kwas askorbinowy, substancja konserwująca: sorbinian potasu.
<b>GMO</b>	Nie zawiera
<b>PKWiU</b>	<b>10.39.17.0.</b>
<b>SPOSÓB PAKOWANIA:</b>	
<b>Materiał opakowaniowy</b>	Pojemniki z tworzywa sztucznego (wiaderka polipropylenowe), zawierające <b>3 kg lub 3,5 kg lub 5 kg</b> produktu, zamykane wieczkiem zatrzaskowym. <b>zamawiający nie dopuszcza opakowania zastępczego</b>
<b>Znakowanie i etykietowanie</b>	Informacje zawarte na etykiecie opakowania jednostkowego: <ul style="list-style-type: none"> <li>• nazwa i adres zakładu produkcyjnego,</li> <li>• nazwa produktu,</li> <li>• kod EAN,</li> <li>• składniki produktu,</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• termin przydatności do spożycia (jest jednocześnie oznaczeniem nr partii produkcyjnej),</li> <li>• masa netto produktu,</li> <li>• warunki przechowywania,</li> <li>• alergeny zawarte w składzie produktu – wyróżniona czcionka</li> </ul>	
<b>OPIS DYSTRYBUCJI / MAGAZYNOWANIA:</b>		
<b>Transport</b>	Środkami transportu przeznaczonymi do przewozu żywności w temperaturze chłodniczej od <b>0 do 4°C</b> .	
<b>Przeznaczenie konsumenckie</b>	Produkt jest gotowy do spożycia bezpośrednio po otwarciu opakowania; przeznaczony dla wszystkich grup konsumenckich z wyjątkiem niemowląt.	
<b>CECHY JAKOŚCIOWE:</b>		
<b>Organoleptyczne</b>	Wygląd ogólny:	Warzywa pozbawione części niejadalnych, rozdrobnione i wymieszane z przyprawami; wygląd zgodny z opisem zawartości (składu surowcowego); bez nalotów i pleśni; niedopuszczalne są pozostałości części niejadalnych.
	Konsystencja i struktura:	Soczysta, jędrna.
	Barwa:	Niejednolita, charakterystyczna dla użytych warzyw oraz dodatków i przypraw; niedopuszczalna zmieniona.
	Zapach i smak:	Charakterystyczny dla użytych warzyw i pozostałych składników, bez obcych posmaków, zapachów pleśni, drożdży oraz innych obcych zapachów; niedopuszczalny: stęchły, nadmiernie słony lub inny obcy smak.
<b>Systemy Jakości</b>	HACCP	

Częstotliwość dostaw:

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 377 Surówka Wiosenna**

<b>Nazwa produktu</b>	<b>SURÓWKA WIOSENNA ze świeżym ogórkiem</b>
<b>GRUPA PRODUKTÓW</b>	<b>Surówki wielowarzywne i owocowo-warzywne</b>
<b>SKŁAD SUROWCOWY</b>	Składniki: kapusta biała, marchew, ogórek zielony (5%), olej rzepakowy, natka pietruszki, cukier, sól, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, mieszanka przypraw, przeciwutleniacz: kwas askorbinowy, substancje konserwujące: sorbinian potasu, benzoesan sodu.
<b>GMO</b>	Nie zawiera
<b>PKWiU</b>	<b>10.39.17.0.</b>
<b>SPOSÓB PAKOWANIA:</b>	
<b>Material opakowaniowy</b>	Pojemniki z tworzywa sztucznego (wiaderka polipropylenowe), zawierające <b>3 kg lub 3,5 kg lub 5 kg</b> produktu, zamykane wieczkiem zatrzaskowym. <b>zamawiający nie dopuszcza opakowania zastępczego</b>
<b>Znakowanie i etykietowanie</b>	Informacje zawarte na etykiecie opakowania jednostkowego: <ul style="list-style-type: none"> <li>• nazwa i adres zakładu produkcyjnego,</li> <li>• nazwa produktu,</li> <li>• kod EAN,</li> <li>• składniki produktu,</li> <li>• termin przydatności do spożycia (jest jednocześnie oznaczeniem nr partii produkcyjnej),</li> <li>• masa netto produktu,</li> <li>• warunki przechowywania,</li> <li>• alergeny zawarte w składzie produktu – wyróżniona czcionka</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>zamawiający nie dopuszcza opakowania zastępczego</u></li> </ul>	
<b>OPIS DYSTRYBUCJI / MAGAZYNOWANIA:</b>		
<b>Transport</b>	Środkami transportu przeznaczonymi do przewozu żywności w temperaturze chłodniczej od <b>0 do 4°C</b> .	
<b>Przeznaczenie konsumenckie</b>	Produkt jest gotowy do spożycia bezpośrednio po otwarciu opakowania; przeznaczony dla wszystkich grup konsumenckich z wyjątkiem niemowląt.	
<b>CECHY JAKOŚCIOWE:</b>		
<b>Organoleptyczne</b>	Wygląd ogólny:	Warzywa pozbawione części niejadalnych, rozdrobnione i wymieszane z przyprawami; wygląd zgodny z opisem zawartości (składu surowcowego); bez nalotów i pleśni; niedopuszczalne są pozostałości części niejadalnych.
	Konsystencja i struktura:	Soczysta, jędrna.
	Barwa:	Niejednolita, charakterystyczna dla użytych warzyw oraz dodatków i przypraw; niedopuszczalna zmieniona.
	Zapach i smak:	Charakterystyczny dla użytych warzyw i pozostałych składników, bez obcych posmaków, zapachów pleśni, drożdży oraz innych obcych zapachów; niedopuszczalny: stęchły, nadmiernie słony lub inny obcy smak.
<b>Systemy Jakości</b>	HACCP	

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 378 Surówka Żydowska**

<b>Nazwa produktu</b>	<b>SURÓWKA ŻYDOWSKA PIKANTNA</b>
<b>GRUPA PRODUKTÓW</b>	<b>Surówki wielowarzywne i owocowo-warzywne</b>
<b>SKŁAD SUROWCOWY</b>	Składniki: kapusta biała, marchew, ogórek kiszony, olej rzepakowy, musztarda [woda, gorczyca biała, ocet spirytusowy, cukier, sól, przyprawy], por zielony, natka pietruszki, cukier, sól, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, mieszanka przypraw, przeciwutleniacz: kwas askorbinowy, substancja konserwująca: sorbinian potasu.
<b>GMO</b>	Nie zawiera
<b>PKWiU</b>	<b>10.39.17.0.</b>
<b>SPOSÓB PAKOWANIA:</b>	
<b>Material opakowaniowy</b>	Pojemniki z tworzywa sztucznego (wiaderka polipropylenowe), zawierające <b>3 kg lub 3,5 kg lub 5 kg</b> produktu, zamykane wieczkiem zatrzaskowym. <b>zamawiający nie dopuszcza opakowania zastępczego</b>

<b>Znakowanie i etykietowanie</b>	Informacje zawarte na etykiecie opakowania jednostkowego: <ul style="list-style-type: none"> <li>• nazwa i adres zakładu produkcyjnego,</li> <li>• nazwa produktu,</li> <li>• kod EAN,</li> <li>• składniki produktu,</li> <li>• termin przydatności do spożycia (jest jednocześnie oznaczeniem nr partii produkcyjnej),</li> <li>• masa netto produktu,</li> <li>• warunki przechowywania,</li> <li>• alergeny zawarte w składzie produktu – wyróżniona czcionka</li> <li>• <u>zamawiający nie dopuszcza opakowania zastępczego</u></li> </ul>	
<b>OPIS DYSTRYBUCJI / MAGAZYNOWANIA:</b>		
<b>Transport</b>	Środkami transportu przeznaczonymi do przewozu żywności w temperaturze chłodniczej od <b>0 do 4°C</b> .	
<b>Przeznaczenie konsumenckie</b>	Produkt jest gotowy do spożycia bezpośrednio po otwarciu opakowania; przeznaczony dla wszystkich grup konsumenckich z wyjątkiem niemowląt.	
<b>CECHY JAKOŚCIOWE:</b>		
<b>Organoleptyczne</b>	Wygląd ogólny:	Warzywa pozbawione części niejadalnych, rozdrobnione i wymieszane z przyprawami; wygląd zgodny z opisem zawartości (składu surowcowego); bez nalotów i pleśni; niedopuszczalne są pozostałości części niejadalnych.
	Konsystencja i struktura:	Soczysta, jędrna.
	Barwa:	Niejednolita, charakterystyczna dla użytych warzyw oraz dodatków i przypraw; niedopuszczalna zmieniona.
	Zapach i smak:	Charakterystyczny dla użytych warzyw i pozostałych składników, bez obcych posmaków, zapachów pleśni, drożdży oraz innych obcych zapachów; niedopuszczalny: stęchły, nadmiernie słony lub inny obcy smak.
<b>Systemy Jakości</b>	HACCP	

**Częstotliwość dostaw:**

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 379 Sushi Nori Algi Morskie**

House of Asia Sushi Nori Liście prasowanych alg morskich –opakowanie 14 – 20 g (10 listków)

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,
- f) datę załadowania do transportu.

**Częstotliwość dostaw:**

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 380 Suszony jadalny kwiat ślazu dzikiego****Wymagania klasyfikacyjne:****Składniki:** 100% suszony kwiat ślazu, bez zbędnych dodatków.

Poprzez proces suszenia produkt zachowujący trwałość w sposób naturalny. Produkty suszymy tylko gorącym powietrzem, dzięki czemu skutecznie zostaje utrwalony smak i aromat.

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność bakterii, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, zabrudzenia. do partii powinna być dołączona specyfikacja z następującymi danymi:

- nazwa dostawcy – producenta, adres,
- nazwa produktu,
- data termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... - dzień, miesiąc, rok),
- warunki przechowywania,
- karta gwarancji produktu udzielona przez producenta – dostawce,
- data załadowania do transportu.

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 381 Suszone jadalne płatki róż**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

**Składniki:** 100% Naturalne płatki kwiatów, bez żadnych dodatków. Płatki róż wybierane przez ludzi i maszyny, bez gruzu, bez proszku, bez żółknięcia.

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność bakterii, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, zabrudzenia.

do partii powinna być dołączona specyfikacja z następującymi danymi:

- nazwa dostawcy – producenta, adres,
- nazwa produktu,
- data termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... - dzień, miesiąc, rok),
- warunki przechowywania,
- karta gwarancji produktu udzielona przez producenta – dostawce,
- data załadowania do transportu.

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 382 Syrop klonowy**

Syrop klonowy. Produkt pasteryzowany.

Wartości odżywcze w 100 g

Wartość energetyczna 1129 kJ/270 kcal

Tłuszcz 0,14 g w tym kwasy tłuszczowe nasycone <0,1 g, Węglowodany 67,22 g, w tym cukry 58,59 g

Białko 0 g, Sól 0,03 g

Opakowanie 250 – 330 ml

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,
- f) datę załadowania do transportu.

**Częstotliwość dostaw:**

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 383 Syrop malinowy 0,4 – 0,45 l**

Składniki: cukier i syrop glukozowo-fruktozowy, woda, zagęszczony sok aroniowy, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, 0,25% zagęszczonego soku malinowego o ekstrakcie ogólnym 65%, zagęszczone soki: z czarnej porzeczki i marchwi, witamina C, aromat,

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,
- f) datę załadowania do transportu.

**Częstotliwość dostaw:**

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 384 Szczaw konserwowy 0,9 kg**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

produkt spożywczy otrzymany ze świeżych przetartych lub pokrojonych liści szczawiu z dodatkiem soli kuchennej, utrwalony przez pasteryzację, struktura – jednolita przetarta masa min. 98% o barwie oliwkowo zielonej do ciemnozielonej, smak i zapach – charakterystyczny dla przecieru szczawiowego, lekko słony, zawartość soli kuchennej nie więcej niż –2,0%, termin przydatności do spożycia: minimum 9 miesięcy od daty dostarczenia do magazynu

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, kwaśny, stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, objawy zapełnienia, psucia, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność zanieczyszczeń mechanicznych  
brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

**Opakowanie i oznakowanie dostawy**

opakowanie jednostkowe – słoiki szklane o poj. 0,9 kg

opakowanie zbiorcze – zgrzewy termokurczliwe, kompletowane na europalecie, każda warstwa oddzielana przekładką tekturową,

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,
- f) datę załadowania do transportu.

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 385 Szparagi białe obrane mrożone**

szparagi białe obrane

Produkt głęboko mrożony.

Rodzaj opakowania jednostkowego – Worek

Składniki: Szparagi białe obrane

Typ (food) Paczkowany

Waga jednostkowa netto 1,01 kg

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,
- f) datę załadowania do transportu.

**Częstotliwość dostaw:**

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 386 Szparagi konserwowe 0,1 – 0,4 kg**

**Uwaga: ilość i cena dotyczy wagi szparagów bez zalewy (masa netto po odcieku )**

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,
- f) datę załadowania do transportu.

**Częstotliwość dostaw:**

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 387 Szpinak mrożony**

**Opakowanie jednostkowe:** 0,8 – 3 kg

a) szpinak rozdrobniony zamrożony klasy jakości: I

b) dopuszczalne tolerancje:

1) wygląd w stanie zamrożonym- blok lub porcja szpinaku uformowane w jednolitą bryłę, nie oblodzone, dopuszcza się występowanie nieznacznych przestrzeni powietrznych wewnątrz bloku, oszronienie produktu i opakowania nie stanowi wady,

2) barwa – w stanie zamrożonym- zielona na powierzchni i przekroju bloku lub porcji, dopuszcza się sporadyczne, punktowe ściemnienie lub rozjaśnienie barwy,

3) barwa w stanie rozmrożonym – zielona,

4) zawartość liści o zmienionej barwie na powierzchni większej niż 1 cm, nie więcej niż 5 %,

5) w przypadku rozdrobnionego szpinaku- stopień rozdrobnienia zależny od zastosowanych urządzeń, drobno mielony lub przetarty, bez wyczuwalnych włókien,

6) smak i zapach w stanie rozmrożonym- typowy, lekko osłabiony, bez goryczki

7) wyciek samoczynny nie więcej niż 15%,

8) Zanieczyszczenia- liście czyste, praktycznie bez zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego i mineralnych, nie dopuszcza się zanieczyszczeń obcych.

9) Zawartość zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego, nie więcej niż

- korzeni lub ich części 3,3%

- nie wykształconych pędów kwiatowych 3 szt./1000g

- nieszkodliwych, niejadalnych części innych roślin 2 szt./1000g

- zawartość zanieczyszczeń mineralnych, nie więcej niż 0,05%

**Cechy dyskwalifikujące:**

przestrzenie powstałe w wyniku niewłaściwego ułożenia liści lub szpinaku rozdrobnionego bloku lub porcji przed procesem zamrożenia, wyciek samoczynny- płyn wydzielający się w czasie rozmrażania zamrożonych liści szpinaku lub szpinaku rozdrobnionego, zanieczyszczenia pochodzenia roślinnego, zanieczyszczenia mineralne- gleba, piasek, zanieczyszczenia obce- insekty lub ich części, drewno, tworzywa sztuczne, metal itp.

**Do partii szpinaku zamrożonego powinna być dołączona:** specyfikacja z następującymi danymi

- nazwa dostawcy,

- kraj pochodzenia,

- data przydatności produktu do spożycia (należy spożyć przed: dzień, miesiąc, rok)

- masa netto,

- data pakowania.

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 388 Szpinak mrożony liście**

szpinak 100% - produkt głęboko mrożony

opakowanie jednostkowe 450 – 500 g

**Oznakowanie powinno zawierać:**

a) nazwę dostawcy – producenta, adres,

b) nazwę produktu,

c) pojemność opakowania,

d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),

e) warunki przechowywania,

f) datę załadowania do transportu.

**Częstotliwość dostaw:**

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz.389 Szynka z indyka mielona 110 g**

mięso z indyka 64%, woda, skrobia modyfikowana, białko **sojowe**, sól, stabilizatory: E407, E331, przyprawy, aromat, przeciwutleniacz: E316, wzmacniacz smaku: E621, substancja konserwująca: E250. Produkt bezglutenowy

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,
- f) datę załadowania do transportu.

**Częstotliwość dostaw:**

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 390 Szynka z kurcząt 110 g**

mięso z kurczaka 49%, woda, skrobia modyfikowana, białka SOJOWE, sól, stabilizatory E451, substancje zagęszczające: E407a, E407, E425, E415, błonnik roślinny, przeciwutleniacz E316, wzmacniacz smaku E621, przyprawy i ekstrakty przypraw (SELER), aromaty, substancja konserwująca E250

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,
- f) datę załadowania do transportu.

**Częstotliwość dostaw:**

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 391 Śledzik na raz lisner opakowanie jednostkowe 100 g**

Śledzik na raz różne smaki:

- Śledzik na raz z suszonymi pomidorami i ziołami włoskimi – skład 50% filety ze śledzia atlantyckiego (śledź, sól, ocet spirytusowy, cukier) cebula marynowana 21% olej rzepakowy i słonecznikowy, sól, 2,4% pomidory suszone, koncentrat pomidorowy, czosnek, zioła włoskie (bazylia, oregano), pieprz czarny

- Śledzik na raz z cebulką - skład: 50% filety ze śledzia atlantyckiego (śledź, sól, ocet spirytusowy, cukier), 30% cebula marynowana, 20% olej rzepakowy

- Śledzik na raz w sosie koperkowym – skład 40 % krojone filety ze śledzia atlantyckiego (Clupea harengus)\*, olej rzepakowy, woda, cukier, (5%) ogórek, śmietana, jogurt, (5%) cebula, Sól, żółtko jaja, ocet spirytusowy, mielona gorczyca, przyprawy, 0,3% koperek, substancje zagęszczające (guma guar, guma ksantanowa), substancje konserwujące (sorbinian potasu, benzoosan sodu), ekstrakt kopru

- Śledzik na raz w sosie śmietanowym – skład: krojone filety ze śledzia atlantyckiego (Clupea harengus)\* 40%, olej rzepakowy, woda, śmietana 9%, cukier, cebula (4%), ogórek (4%), ocet spirytusowy, jogurt, jabłko (2%), sól, żółtko jaja, gorczyca mielona, przyprawy

Zamawiający dopuści inne smaki jeśli będzie to wynikało z sezonowej zmiany produkcji.

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,
- f) datę załadowania do transportu.

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00



**Poz. 392 Śliwki suszone op. 50 – 100 g**

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 393 Śmietana w spray'u „Bita śmietana”**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Śmietana w spray'u PKWiU: 10.89.19.0

Skład: Śmietana 82%, cukier, syrop glukozowy, mleko w proszku, emulgatory

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy jęlczenia, psucia, uszkodzenia mechaniczne

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe – pakowane jednostkowo 250 ml

opakowanie zbiorcze – kartonik

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,
- f) datę załadowania do transportu.

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 394 Śmietanka do kawy w płynie**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Śmietanka do kawy

Skład: Śmietanka do kawy o min 10% zawartości tłuszczu

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, psucia, uszkodzenia mechaniczne – przecieki,

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe – pakowane jednostkowo 7,5 ml lub 10 g

opakowanie zbiorcze – kartonik

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,
- f) datę załadowania do transportu.

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 395 Tabasco**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Sos z czerwonej papryki z dodatkiem czosnku

Skład: papryka czerwona, czosnek, kwas octowy, woda, sól

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, jełczenia, psucia,

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe – pakowane jednostkowo 60- 100 ml opakowanie zbiorcze – kartonik

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,
- f) datę załadowania do transportu.

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 396 Tahini pasta sezamowa 280 – 320 g**

**Opis produktu**

Pasta sezamowa tahini ze zmielonych ziaren sezamu.

**Składniki:** łuskane, zmielone **ziarna sezamu**

Informacja o wartości odżywczej: Wartości odżywcze w 100 g:

energia 2856 kJ (680 kcal), tłuszcz 60 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 10 g, węglowodany 15 g, w tym cukry 1,2 g, białko 21 g, sól 0,35 g

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 397 Tortilla 290 – 320 g (placki pszenne w opakowaniu 8 szt.)**

Pakowano w atmosferze ochronnej.

Opakowanie zawiera 8 porcji po 40 g

Składniki: mąka pszenna (34%), woda, mąka kukurydziana (24%), stabilizatory: E 422, E 466, E 412, olej rzepakowy, substancje spulchniające: E 500, E 450, białka pszenne, sól, emulgator: E 471, kwas: E 296, glukoza, substancje konserwujące: E 282, E 202

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 398 Truskawki mrożone op. 2,5 kg**

**Cechy dyskwalifikujące:**

- wyciek samoczynny – widoczne efekty wcześniejszego rozmrożenia i powtórnego zamrażania
- uszkodzone mechanicznie opakowanie
- zanieczyszczenia pochodzenia roślinnego
- zanieczyszczenia mineralne- gleba, piasek,
- zanieczyszczenia obce – insekty lub ich części, drewno, tworzywa sztuczne, metal itp.

Do partii groszku zamrożonego powinna być dołączona specyfikacja z następującymi danymi

- nazwa dostawcy,
- kraj pochodzenia,

- data przydatności produktu do spożycia (należy spożyć przed: dzień, miesiąc, rok)
- masa netto,
- data pakowania.

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 399 Uszka z pieczarkami**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

wyrób kulinarny, półprodukt przygotowany z mąki pszennej, z dodatkiem pieczarek,  
Składniki: mąka pszenna, pieczarki 30%, woda, cebula, olej rzepakowy, przyprawy

**Struktura i konsystencja:**

ciasta: jednolita, farszu: nie jednolita, miękka nie rozpadająca się (po ugotowaniu), właściwa dla użytych składników i stopnia rozdrobnienia pieczarek i dodatków, wygląd: kształt regularny, trójkątny, końce zwinięte do środka, powierzchnia gładka, drobne pierożki, smak i zapach – charakterystyczny dla ciasta pierogowego i nadzienia z pieczarek (po ugotowaniu), zawartość metali szkodliwych nie więcej niż w powoływanej PN,

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, (gorzki, jełki, stęchły, kwaśny itp.), niedostateczna ocena organoleptyczna produktu przed i po przyrządzeniu (np. rozerwane ciasto z wydostającym się farszem), zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, psucia, rozmrożenie produktu, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli  
obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

**Opakowanie i oznakowanie dostawy**

opakowanie jednostkowe – torebka foliowa hermetycznie zamknięta od 1 do 3 kg,  
opakowanie zbiorcze – pudło tekturowe od 10 do 15 kg,

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,
- f) datę załadowania do transportu.

**Częstotliwość dostaw:**

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 400 Wafle, ciastka Familijne**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

wyrób cukierniczy, wafle przekładane kremem o smaku kakaowym, orzechowym, toffi lub innym, smak i zapach – charakterystyczny dla wyrobów ciastkarskich i użytego nadzienia, kształt – regularny, zbliżony do równych prostopadłościanów, bez nadłamań

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, zanieczyszczenia mechaniczne, rozwarstwienie składników, objawy pleśnienia, jęłczenia, psucia, obecność bakterii salmonelli, brak oznakowania lub oznakowanie uszkodzone mechanicznie, zabrudzone

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe – pakowane jednostkowo od 160 do 200 g  
opakowanie zbiorcze – kartonik

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,
- f) datę załadowania do transportu.

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 401 Wiórki kokosowe 0,10 – 0,20 kg**

Składniki: wiórki kokosowe, substancja konserwująca - dwutlenek siarki

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 402 Wiśnie mrożone op. 2,5 kg**

**Cechy dyskwalifikujące:**

- wyciek samoczynny- widoczne efekty wcześniejszego rozmrożenia i powtórnego zamrażania
- uszkodzone mechanicznie opakowanie
- zanieczyszczenia pochodzenia roślinnego
- zanieczyszczenia mineralne- gleba, piasek,
- zanieczyszczenia obce- insekty lub ich części, drewno, tworzywa sztuczne, metal itp.

Do partii powinna być dołączona specyfikacja z następującymi danymi

- nazwa dostawcy,
- kraj pochodzenia,
- data przydatności produktu do spożycia (należy spożyć przed: dzień, miesiąc, rok)
- masa netto,
- data pakowania.

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 403 Włoszczyzna słupki mrożona**

Skład: marchew słupki (45%), pietruszka słupki (20%), seler słupki (20%), por plastry (15%)

Opakowanie 0,45-1,5 kg

Do partii powinna być dołączona specyfikacja z następującymi danymi

- nazwa dostawcy,
- kraj pochodzenia,
- data przydatności produktu do spożycia (należy spożyć przed: dzień, miesiąc, rok)
- masa netto,
- data pakowania.

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 404 Zagęszczony sok jabłkowy 100% pasteryzowany**

Skład: zagęszczony sok jabłkowy, woda

Odtworzenie produktu do konsumpcji 1kg w 5 litrach gotowego napoju

**Opakowanie jednostkowe składające się z:**

- metalizowanej hermetycznej saszetki typu doypack wykonanej z zadrukowanej 4-warstwowej folii PET-ALU-PAO-PEH, przeznaczonej do kontaktu z żywnością z dwoma bocznymi nacięciami. Masa netto wynosi min 1000 g, produkt pasteryzowany w całości. Data przydatności do spożycia i numer serii nadrukowane w dolnej części saszetki.

**Opakowanie zbiorcze:** karton zbiorczy 6x jedna saszetka, opatrzonej etykietą rodzajową wraz z nazwą produktu, datą przydatności do spożycia i numerem serii.

Średnia wartość energetyczna dla 100 ml produktu:

Energia – 46 Kcal/193 kJ, Węglowodany – 11 g w tym cukry – 10,5 g, sól – 0,012 g, błonnik – 0,2g, proteiny – 0,2 g, tłuszcz – 0,02 g

Produkt nie może zawierać składników zawierających GMO

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 405 Zagęszczony sok z owoców pomarańczy 100% pasteryzowany**

Skład: zagęszczony sok pomarańczowy, woda

Odtworzenie produktu do konsumpcji 1kg w 5 litrach gotowego napoju

**Opakowanie jednostkowe składające się z:**

- metalizowanej hermetycznej saszetki typu doypack wykonanej z zadrukowanej 4-warstwowej folii PET-ALU-PAO-PEH, przeznaczonej do kontaktu z żywnością z dwoma bocznymi nacięciami. Masa netto wynosi min 1000 g, produkt pasteryzowany w całości. Data przydatności do spożycia i numer serii nadrukowane w dolnej części saszetki.

**Opakowanie zbiorcze:** karton zbiorczy 6x jedna saszetka, opatrzonej etykietą rodzajową wraz z nazwą produktu, datą przydatności do spożycia i numerem serii.

Srednia wartość energetyczna dla 100 ml produktu:

Energia – 40,8 Kcal/173 kJ, węglowodany – 8,7 g w tym cukry – 8,7 g, tłuszcz – 0,09 g, sól – 0,002 g, błonnik – 0,24g, proteiny – 0,7 g, witamina C min 20 mg

Produkt nie może zawierać składników zawierających GMO

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 406 Zagęszczony sok z owoców pomarańczy z miąższem 100% pasteryzowany**

Skład: zagęszczony sok pomarańczowy, cząsteczki miąższu pomarańczy 10%, woda, naturalny aromat soku pomarańczowego

Odtworzenie produktu do konsumpcji 1kg w 5 litrach gotowego napoju

**Opakowanie:** jednostkowe składające się z:

- metalizowanej hermetycznej saszetki typu doypack wykonanej z zadrukowanej 4-warstwowej folii PET-ALU-PAO-PEH, przeznaczonej do kontaktu z żywnością z dwoma bocznymi nacięciami. Masa netto wynosi min 1000 g, produkt pasteryzowany w całości. Data przydatności do spożycia i numer serii nadrukowane w dolnej części saszetki.

**Opakowanie zbiorcze:** karton zbiorczy 6x jedna saszetka, opatrzonej etykietą rodzajową wraz z nazwą produktu, datą przydatności do spożycia i numerem serii.

Srednia wartość energetyczna dla 100 ml produktu:

Energia – 40,8 Kcal/173 kJ, węglowodany – 9 g w tym cukry – 8,7 g, tłuszcz – 0,09 g, sól – 0,01 g, błonnik – 0,3 g, proteiny – 0,7 g, witamina C min 20 mg

Produkt nie może zawierać składników zawierających GMO

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 407 Ziele angielskie całe**

Wysuszone metodą przemysłową, wykształcone, lecz niedojrzałe owoce (jagody) rośliny Pimenta officinalis L.

Opakowanie 600g typu Pet

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania.

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 408 Ziemniaki mrożone ćwiartki**

Cząstki ziemniaków ze skórką do piekarnika, wstępnie podsmażone i głęboko zamrożone ziemniaki, olej słonecznikowy

opakowanie 0,6 – 1,5 kg

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 409 Ziemniaki obrane sterylizowane**

Produkt otrzymany ze świeżych ziemniaków jadalnych (jednolitych odmianowo w ramach partii dostawczej), obranych, pakowanych próżniowo w folię, utrwalony termicznie, dopuszcza się stosowanie środków konserwujących

**Wymagania organoleptyczne**

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd	Czyste, zdrowe (bez oznak gnicia i pleśni), niedopuszczalna oślizgłość; ziemniaki o wyrównanej wielkości, bez uszkodzeń mechanicznych
2	Barwa	Typowa dla odmiany (kremowa, jasnożółta, żółta); wyrównana w opakowaniu jednostkowym; niedopuszczalne poszarzenia
3	Konsystencja	Miękka, lecz nie rozgotowana
4	Smak i zapach	Typowy dla ziemniaka, niedopuszczalny obcy
5	Jednolitość	Jednolite pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, kształtu, zabarwienia oraz o zbliżonej wielkości

**Wymagania chemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość soli, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż	1,0	PN-A 82100

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

**Okres przydatności do spożycia** ziemniaków obranych sterylizowanych deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż **2 miesiące od daty dostawy do magazynu**.

Opakowania jednostkowe – torby foliowe zgrzewane 3kg, 4kg lub 5kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Produkt pakowany próżniowo.

Opakowanie powinno umożliwiać ocenę wyglądu i barwy ziemniaków bez konieczności otwierania.

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

Opakowania transportowe – pudła tekturowe od 10kg do 20kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamania i innych uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),

- e) warunki przechowywania,
- f) datę załadowania do transportu.

**Minimalny okres przechowywania w temperaturze od 2 do 20°C min 2 miesiące.**

**Zamawiający wymaga atestu potwierdzającego badania przechowalnicze przeprowadzone przez firmę zewnętrzną.**

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 410 Ziola prowansalskie**

Skład: Ziola prowansalskie – oregano, tymianek , cząber, rozmaryn sosnowy, bazyliia i majeranek do wszystkich mięs, ryb, zup i sałatek,

Opakowanie jednostkowe 10 g – 20 g

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,
- f) datę załadowania do transportu.

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 411 Zupa kremowa Borowikowa**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Zupa w proszku nie zawierająca konserwantów, z suszonych borowików, warzyw i przypraw,

Skład: Mąka pszenna, tłuszcz roślinny, skrobia, sól, laktoza, borowiki 5,5%, białko mleka, ekstrakty drożdżowe, ekstrakt z pieczarek 1,9 %, cebula, cukier , aromaty, natka pietruszki , pieprz czarny.

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, psucia, uszkodzenia mechaniczne,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – pakowane jednostkowo od 44 do 55 g

opakowanie zbiorcze – kartonik

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,
- f) datę załadowania do transportu.

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 412 Zupki typu chińskie**

Zupa błyskawiczna, produkt spożywczy typu instant, występujący w postaci zupy z makaronem, nadający się do konsumpcji w kilka minut po zalaniu gorącą wodą, opakowanie jednostkowe 70 g

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania.

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 413 Żelatyna spożywcza**

Wymagania klasyfikacyjne:

Naturalna substancja białkowa pozyskiwana z kości i chrząstek zwierzęcych, w skład której wchodzi przede wszystkim kolagen.

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, jełczenia, psucia, zawilgocenie,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – pakowane jednostkowo 50- 150 g

opakowanie zbiorcze – kartonik

**Oznakowanie powinno zawierać:**

a) nazwę dostawcy – producenta, adres,

b) nazwę produktu,

c) masę netto produktu,

d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),

e) warunki przechowywania,

f) datę załadowania do transportu.

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 414 Żurawina 0,2 – 0,3 kg**

Opakowanie słoik szklany

**Składniki:** żurawiny (42%), cukier, woda, substancja żelująca - pektyny, substancje zagęszczające – guma guar i mączka chleba świętojańskiego, regulatory kwasowości – kwas cytrynowy, cytryniany sodu i mleczan wapnia, przeciwutleniacz - kwas askorbinowy, Sporządzono z 42 g owoców na 100 g produktu

**Oznakowanie powinno zawierać:**

a) nazwę dostawcy – producenta, adres,

b) nazwę produktu,

c) pojemność opakowania,

d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),

e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 415 Żurawina suszona cała 0,1 – 0,3 kg**

**Składniki:** żurawina (51%), cukier, olej słonecznikowy

Opakowanie torebka 100-300 g

**Oznakowanie powinno zawierać:**

a) nazwę dostawcy – producenta, adres,

b) nazwę produktu,

c) pojemność opakowania,

d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),

e) warunki przechowywania

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień. Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

**Poz. 416 Żurek Staropolski w butelce**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

produkt – naturalny (zakwas) otrzymany z mąki żytniej z widoczną zawartością otrąb zbożowych

**Cechy dyskwalifikujące:**

Obce posmaki, zapachy, smak gorzki, stęchły, mdły, itp., zanieczyszczenia mechaniczne, objawy psucia, zafafermentowania, pleśnienia, uszkodzenia mechaniczne butelek, brak oznakowania, nieszczelność, obecność zanieczyszczeń chemicznych i bakterii chorobotwórczych ,



**Opakowanie i oznakowanie dostawy**

opakowanie jednostkowe – butelka szklana 0,5 - 1 l, opakowanie zbiorcze – zgrzewa termokurczliwa na podkładce tekturowej,

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,
- f) datę załadowania do transportu.

**Częstotliwość dostaw:**

1 raz na tydzień Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Minimalny okres przydatności do spożycia warzyw mrożonych z jakim musi być dostarczany do magazynu zamawiającego wynosi 3 miesiące.

Minimalny okres przydatności do spożycia dostarczanych do zamawiającego pozostałych środków spożywczych musi wynosić  $\frac{3}{4}$  terminu gwarancji jaki przewiduje producent od daty produkcji.

Produkty spożywcze garmażeryjne muszą być dostarczane do siedziby zamawiającego pojazdem specjalistycznym zgłoszonym i posiadającym decyzję do przewozu środków spożywczych wydaną przez lekarza PIS w warunkach chłodniczych od 0 – 4 ° C

Zamawiający zastrzega sobie prawo wskazania miejsca dostawy nie dalej niż 100 km od siedziby do którego Wykonawca zobowiązany będzie zrealizować dostawę – po wcześniejszym uzgodnieniu takiej sytuacji z Wykonawcą.

## CZEŚĆ 2

### ZAKUP ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH RÓŻNYCH – WODA MINERALNA

#### **Poz. 1 Naturalna woda mineralna nasycona dwutlenkiem węgla 0,5 l**

##### **Wymagania klasyfikacyjne:**

produkt – woda mineralna, średnio nasycona dwutlenkiem węgla – od 1500 do 4000 mg/l CO<sub>2</sub>, spełniająca wymagania Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie naturalnych wód mineralnych, naturalnych wód źródłanych i wód stołowych,

konsystencja – płynna, barwa - bezbarwny płyn, klarowny, bez osadów i innych zanieczyszczeń, smak i zapach – bezwonna i bez obcych posmaków, woda pochodząca z udokumentowanych zasobów podziemnych o naturalnym stabilnym składzie mineralnym, izolowanym nakładem geologicznym chroniącym zasób od zanieczyszczeń, ze stale monitorowanych ujęć

**Opakowania jednostkowe** – butelki z tworzyw sztucznych nie wchodzących w reakcję ze związkami mineralnymi rozpuszczonymi w wodzie i posiadające atest o dopuszczeniu do kontaktu z żywnością

##### **Dopuszczalne tolerancje:**

dopuszcza się odchylenia od deklarowanej przez producenta na etykiecie zawartości charakterystycznych składników w ilości nie większej niż +/- 20%,

##### **Cechy dyskwalifikujące:**

brak lub niedostateczne wysycenie dwutlenkiem węgla, obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, stęchły, mdły, itp., zanieczyszczenia mechaniczne, zawartość środków bakteriostatycznych lub stosowanie wszelkich innych zabiegów mogących zmienić własną mikroflorę naturalnej wody mineralnej, objawy psucia, zmętnienie, barwa inna niż bezbarwny, klarowny przezroczysty płyn, uszkodzenia mechaniczne butelek, brak oznakowania, nieszczelność, obecność zanieczyszczeń chemicznych i bakterii chorobotwórczych,

##### **Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe – w butelkach z tworzywa sztucznego 0,5 l

opakowanie zbiorcze – zgrzewa termokurczliwa,

opakowanie transportowe – ostreczowana europaleta,

##### **Oznakowanie powinno zawierać:**

a) nazwę dostawcy – producenta, adres,

b) nazwę produktu,

c) masę netto produktu,

d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),

e) warunki przechowywania,

f) datę załadowania do transportu.

##### **Częstotliwość dostaw:**

2 razy w tygodniu w godz. 8.00-11.00

#### **Poz. 2 Naturalna woda mineralna nie nasycona dwutlenkiem węgla 0,5 l**

##### **Wymagania klasyfikacyjne:**

produkt – woda mineralna, nie nasycona dwutlenkiem węgla – nie gazowana spełniająca wymagania Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie naturalnych wód mineralnych, naturalnych wód źródłanych i wód stołowych, konsystencja – płynna, barwa - bezbarwny płyn, klarowny, bez osadów i innych zanieczyszczeń, smak i zapach – bezwonna i bez obcych posmaków, woda pochodząca z udokumentowanych, zasobów podziemnych o naturalnym stabilnym składzie mineralnym, izolowanym nakładem geologicznym chroniącym zasób od zanieczyszczeń, ze stale monitorowanych ujęć

**Opakowania jednostkowe** – butelki z tworzyw sztucznych nie wchodzących w reakcję ze związkami mineralnymi rozpuszczonymi w wodzie i posiadające atest o dopuszczeniu do kontaktu z żywnością

##### **Dopuszczalne tolerancje:**

dopuszcza się odchylenia od deklarowanej przez producenta na etykiecie zawartości charakterystycznych składników w ilości nie większej niż +/- 20%,

**Cechy dyskwalifikujące:**

nasylenie dwutlenkiem węgla, obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, stęchły, mdły, itp., zanieczyszczenia mechaniczne, zawartość środków bakteriostatycznych lub stosowanie wszelkich innych zabiegów mogących zmienić własną mikroflorę naturalnej wody mineralnej, objawy psucia, zmętnienie, barwa inna niż bezbarwny, klarowny przezroczysty płyn uszkodzenia mechaniczne butelek, brak oznakowania, nieszczelność obecność zanieczyszczeń chemicznych i bakterii chorobotwórczych,

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe – w butelkach z tworzywa sztucznego 0,5 l,

opakowanie zbiorcze – zgrzewa termokurczliwa,

opakowanie transportowe – ostreczowana europaleta,

**Oznakowanie powinno zawierać:**

a) nazwę dostawcy – producenta, adres,

b) nazwę produktu,

c) masę netto produktu,

d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),

e) warunki przechowywania,

f) datę załadowania do transportu.

**częstotliwość dostaw:**

2 razy w tygodniu w godz. 8.00-11.00

**Poz. 3 Naturalna woda mineralna nasycona dwutlenkiem węgla 1,5 l**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

produkt – woda mineralna, średnio nasycona dwutlenkiem węgla – od 1500 do 4000 mg/l CO<sub>2</sub>, spełniająca wymagania Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie naturalnych wód mineralnych, naturalnych wód źródłanych i wód stołowych,

konsystencja – płynna, barwa – bezbarwny płyn, klarowny, bez osadów i innych zanieczyszczeń, smak i zapach – bezwonny i bez obcych posmaków, woda pochodząca z udokumentowanych zasobów podziemnych o naturalnym stabilnym składzie mineralnym, izolowanym nakładem geologicznym chroniącym zasób od zanieczyszczeń, ze stale monitorowanych ujęć

**Opakowania jednostkowe** – butelki z tworzyw sztucznych nie wchodzących w reakcję ze związkami mineralnymi rozpuszczonymi w wodzie i posiadające atest o dopuszczeniu do kontaktu z żywnością

**Dopuszczalne tolerancje:**

dopuszcza się odchylenia od deklarowanej przez producenta na etykiecie zawartości charakterystycznych składników w ilości nie większej niż +/- 20%,

**Cechy dyskwalifikujące:**

brak lub niedostateczne wysycenie dwutlenkiem węgla, obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, stęchły, mdły, itp., zanieczyszczenia mechaniczne, zawartość środków bakteriostatycznych lub stosowanie wszelkich innych zabiegów mogących zmienić własną mikroflorę naturalnej wody mineralnej, objawy psucia, zmętnienie, barwa inna niż bezbarwny, klarowny przezroczysty płyn, uszkodzenia mechaniczne butelek, brak oznakowania, nieszczelność, obecność zanieczyszczeń chemicznych i bakterii chorobotwórczych,

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe – w butelkach z tworzywa sztucznego typu PET 1,5 l

opakowanie zbiorcze – zgrzewa termokurczliwa,

opakowanie transportowe – ostreczowana europaleta,

**Oznakowanie powinno zawierać:**

a) nazwę dostawcy – producenta, adres,

b) nazwę produktu,

c) masę netto produktu,

d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),

e) warunki przechowywania,

f) datę załadowania do transportu.

**Poz. 4 Naturalna woda mineralna nie nasycona dwutlenkiem węgla 1,5 l****Wymagania klasyfikacyjne:**

produkt – woda mineralna, nie nasycona dwutlenkiem węgla – nie gazowana spełniająca wymagania Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie naturalnych wód mineralnych, naturalnych wód źródłanych i wód stołowych, konsystencja – płynna, barwa - bezbarwny płyn, klarowny, bez osadów i innych zanieczyszczeń, smak i zapach – bezwonna i bez obcych posmaków, woda pochodząca z udokumentowanych, zasobów podziemnych o naturalnym stabilnym składzie mineralnym, izolowanym nakładem geologicznym chroniącym zasób od zanieczyszczeń, ze stale monitorowanych ujęć

**Opakowania jednostkowe** – butelki z tworzyw sztucznych nie wchodzących w reakcję ze związkami mineralnymi rozpuszczonymi w wodzie i posiadające atest o dopuszczeniu do kontaktu z żywnością

**Dopuszczalne tolerancje:**

dopuszcza się odchylenia od deklarowanej przez producenta na etykiecie zawartości charakterystycznych składników w ilości nie większej niż +/- 20%,

**Cechy dyskwalifikujące:**

nasyconie dwutlenkiem węgla, obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, stęchły, mdły, itp., zanieczyszczenia mechaniczne, zawartość środków bakteriostatycznych lub stosowanie wszelkich innych zabiegów mogących zmienić własną mikroflorę naturalnej wody mineralnej, objawy psucia, zmętnienie, barwa inna niż bezbarwny, klarowny przezroczysty płyn uszkodzenia mechaniczne butelek, brak oznakowania, nieszczelność obecność zanieczyszczeń chemicznych i bakterii chorobotwórczych,

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe – w butelkach z tworzywa sztucznego 1,5 l,

opakowanie zbiorcze – zgrzewa termokurczliwa,

opakowanie transportowe – ostreczowana europaleta,

**Oznakowanie powinno zawierać:**

a) nazwę dostawcy – producenta, adres,

b) nazwę produktu,

c) masę netto produktu,

d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),

e) warunki przechowywania,

f) datę załadowania do transportu.

**częstotliwość dostaw:**

2 razy w tygodniu w godz. 8.00-11.00

**Poz. 5 Naturalna woda mineralna nasycona dwutlenkiem węgla 0,3 – 0,5 l****Wymagania klasyfikacyjne:**

produkt – woda mineralna, średnio nasycona dwutlenkiem węgla – od 1500 do 4000 mg/l CO<sub>2</sub>, spełniająca wymagania Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie naturalnych wód mineralnych, naturalnych wód źródłanych i wód stołowych,

konsystencja – płynna, barwa – bezbarwny płyn, klarowny, bez osadów i innych zanieczyszczeń, smak i zapach – bezwonna i bez obcych posmaków, woda pochodząca z udokumentowanych zasobów podziemnych o naturalnym stabilnym składzie mineralnym, izolowanym nakładem geologicznym chroniącym zasób od zanieczyszczeń, ze stale monitorowanych ujęć

**Opakowania jednostkowe** – butelki z tworzyw sztucznych nie wchodzących w reakcję ze związkami mineralnymi rozpuszczonymi w wodzie i posiadające atest o dopuszczeniu do kontaktu z żywnością

**Dopuszczalne tolerancje:**

dopuszcza się odchylenia od deklarowanej przez producenta na etykiecie zawartości charakterystycznych składników w ilości nie większej niż +/- 20%,

**Cechy dyskwalifikujące:**

brak lub niedostateczne wysycenie dwutlenkiem węgla, obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, stęchły, mdły, itp., zanieczyszczenia mechaniczne, zawartość środków bakteriostatycznych lub stosowanie wszelkich innych zabiegów mogących zmienić własną mikroflorę naturalnej wody mineralnej, objawy psucia, zmętnienie, barwa inna niż bezbarwny, klarowny przezroczysty płyn, uszkodzenia mechaniczne butelek, brak oznakowania, nieszczelność, obecność zanieczyszczeń chemicznych i bakterii chorobotwórczych,

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe – w butelka szklana 0,3-0,5 l ,

opakowanie zbiorcze – zgrzewa termokurczliwa,

**Oznakowanie powinno zawierać:**

a) nazwę dostawcy – producenta, adres,

b) nazwę produktu,

c) masę netto produktu,

d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),

e) warunki przechowywania,

f) datę załadowania do transportu.

**Poz. 6 Naturalna woda mineralna nie nasycona dwutlenkiem węgla 0,3 – 0,5 l**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

produkt – woda mineralna, nie nasycona dwutlenkiem węgla – nie gazowana spełniająca wymagania Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie naturalnych wód mineralnych, naturalnych wód źródłanych i wód stołowych, konsystencja – płynna, barwa - bezbarwny płyn, klarowny, bez osadów i innych zanieczyszczeń, smak i zapach – bezzwonna i bez obcych posmaków, woda pochodząca z udokumentowanych, zasobów podziemnych o naturalnym stabilnym składzie mineralnym, izolowanym nakładem geologicznym chroniącym zasób od zanieczyszczeń, ze stale monitorowanych ujęć

opakowania jednostkowe – butelki z tworzyw sztucznych nie wchodzących w reakcję ze związkami mineralnymi rozpuszczonymi w wodzie i posiadające atest o dopuszczeniu do kontaktu z żywnością

**Dopuszczalne tolerancje:**

dopuszcza się odchylenia od deklarowanej przez producenta na etykiecie zawartości charakterystycznych składników w ilości nie większej niż +/- 20%,

**Cechy dyskwalifikujące:**

nasyconie dwutlenkiem węgla, obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, stęchły, mdły, itp., zanieczyszczenia mechaniczne, zawartość środków bakteriostatycznych lub stosowanie wszelkich innych zabiegów mogących zmienić własną mikroflorę naturalnej wody mineralnej, objawy psucia, zmętnienie, barwa inna niż bezbarwny, klarowny przezroczysty płynu uszkodzenia mechaniczne butelek, brak oznakowania, nieszczelność obecność zanieczyszczeń chemicznych i bakterii chorobotwórczych,

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe – w butelka szklana 0,3 – 0,5 l

opakowanie zbiorcze – zgrzewa termokurczliwa,

**Oznakowanie powinno zawierać:**

a) nazwę dostawcy – producenta, adres,

b) nazwę produktu,

c) masę netto produktu,

d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),

e) warunki przechowywania,

f) datę załadowania do transportu.

**Częstotliwość dostaw:**

2 razy w tygodniu w godz. 8.00-11.00

**Poz. 7 Woda mineralna niegazowana**

Naturalna woda mineralna, nienasycona dwutlenkiem węgla, średniozmineralizowana.

pH 7 neutralne.

**Wymagania klasyfikacyjne:**

produkt – woda mineralna, nie nasycona dwutlenkiem węgla – nie gazowana spełniająca wymagania Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie naturalnych wód mineralnych, naturalnych wód źródłanych i wód stołowych, konsystencja – płynna, barwa - bezbarwny płyn, klarowny, bez osadów i innych zanieczyszczeń, smak i zapach – bezzwonna i bez obcych posmaków, woda pochodząca z udokumentowanych, zasobów podziemnych o naturalnym stabilnym składzie mineralnym, izolowanym nakładem geologicznym chroniącym zasób od zanieczyszczeń, ze stale monitorowanych ujęć

**Opakowania jednostkowe** – butelki z tworzyw sztucznych nie wchodzących w reakcję ze związkami mineralnymi rozpuszczonymi w wodzie i posiadające atest o dopuszczeniu do kontaktu z żywnością

**Dopuszczalne tolerancje:**

dopuszcza się odchylenia od deklarowanej przez producenta na etykiecie zawartości charakterystycznych składników w ilości nie większej niż +/- 20%,

**Cechy dyskwalifikujące:**

nasylenie dwutlenkiem węgla, obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, stęchły, mdły, itp., zanieczyszczenia mechaniczne, zawartość środków bakteriostatycznych lub stosowanie wszelkich innych zabiegów mogących zmienić własną mikroflorę naturalnej wody mineralnej, objawy psucia, zmętnienie, barwa inna niż bezbarwny, klarowny przezroczysty płynu uszkodzenia mechaniczne butelek, brak oznakowania, nieszczelność obecność zanieczyszczeń chemicznych i bakterii chorobotwórczych,

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe – w butelka PET 0,3 – 0,6 l

opakowanie zbiorcze – zgrzewa termokurczliwa,

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,
- f) datę załadowania do transportu.

**Częstotliwość dostaw:**

2 razy w tygodniu w godz. 8.00-11.00

**Poz. 8 Woda źródłana niegazowana**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

produkt – woda źródłana, nie nasycona dwutlenkiem węgla – nie gazowana spełniająca wymagania Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie naturalnych wód mineralnych, naturalnych wód źródłanych i wód stołowych, konsystencja – płynna, barwa - bezbarwny płyn, klarowny, bez osadów i innych zanieczyszczeń, smak i zapach – bezwonna i bez obcych posmaków, woda pochodząca z udokumentowanych, zasobów podziemnych o naturalnym stabilnym składzie mineralnym, izolowanym nakładem geologicznym chroniącym zasób od zanieczyszczeń, ze stale monitorowanych ujęć

**Opakowania jednostkowe** – butelki z tworzyw sztucznych nie wchodzących w reakcję ze związkami mineralnymi rozpuszczonymi w wodzie i posiadające atest o dopuszczeniu do kontaktu z żywnością

**Dopuszczalne tolerancje:**

dopuszcza się odchylenia od deklarowanej przez producenta na etykiecie zawartości charakterystycznych składników w ilości nie większej niż +/- 20%,

**Cechy dyskwalifikujące:**

nasylenie dwutlenkiem węgla, obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, stęchły, mdły, itp., zanieczyszczenia mechaniczne, zawartość środków bakteriostatycznych lub stosowanie wszelkich innych zabiegów mogących zmienić własną mikroflorę naturalnej wody mineralnej, objawy psucia, zmętnienie, barwa inna niż bezbarwny, klarowny przezroczysty płynu uszkodzenia mechaniczne butelek, brak oznakowania, nieszczelność obecność zanieczyszczeń chemicznych i bakterii chorobotwórczych,

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe – w butelka PET 0,3 – 0,6 l

opakowanie zbiorcze – zgrzewa termokurczliwa,

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,
- f) datę załadowania do transportu.

**Częstotliwość dostaw:**

2 razy w tygodniu w godz. 8.00-11.00

Jednorazowa dostawa wody mineralnej to 12 palet – minimum logistyczne.

Zamawiający nie posiada rampy rozładunkowej przy budynku do którego będzie dostarczana woda, dlatego też Wykonawca powinien posiadać auto z windą oraz wózek elektryczny do wstawiania palet w określonym miejscu w magazynie.

Z uwagi na konieczność użycia do transportu pojazdu specjalistycznego z windą oraz określeniem minimum logistycznego Zamawiający zamówienia będzie składał z 3-dniowym wyprzedzeniem. W okresie letnim zapotrzebowanie na wodę jest duże i dostawy będą odbywały się częściej niż w okresie zimowym jednak nie częściej niż 2 razy w tygodniu. Minimalna zamawiana ilość to 12 palet.

Palety EURO na których transportowana będzie woda mineralna będzie można odebrać przy kolejnej dostawie. Zamawiający nie przewiduje kupna palet.

Zamawiający zastrzega sobie prawo wskazania miejsca dostawy nie dalej niż 100 km od siedziby do którego Wykonawca zobowiązany będzie zrealizować dostawę – po wcześniejszym uzgodnieniu takiej sytuacji z Wykonawcą.