Załącznik nr 7 do SWZ

**Opis przedmiotu zamówienia (OPZ)**

Przedmiot zamówienia realizowany będzie sukcesywnie, partiami - wg zapotrzebowania Zamawiającego w dni robocze od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od zajęć.

Produkty muszą być dostarczane w opakowaniach/pojemnikach przeznaczonych do kontaktu z żywnością w sposób nie powodujący deformacji. Nie może wykazywać oznak uszkodzenia, nieświeżości i zepsucia.

Artykuły spożywcze muszą spełniać wymagania określone w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. z 2016 poz.1154).

Ponadto: Wytworzenie artykułów spożywczych, sposób opakowania i transportu muszą spełniać wymagania obowiązujących krajowych i unijnych przepisów prawa żywnościowego, w szczególności: 1) ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia i aktów wykonawczych do tej ustawy oraz rozporządzenia (WE) Nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz.U. UE L 31 z 1 lutego 2002 r.);

2) ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego oraz rozporządzenia (WE) Nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. UE L 139 poz. 1. z 30 kwietnia 2004 r.) i rozporządzenia (WE) Nr 854/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące organizacji urzędowych kontroli w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi (Dz. U. UE L 139 poz. 1. z 30 kwietnia 2004 r.) oraz przepisach Unii Europejskiej wydanych na podstawie tych rozporządzeń;

3) rozporządzenie (WE) Nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające Dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG (Dz. U. UE L 338 z 13 listopada 2004 r.);

4) rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych;

5) ustawy z dnia 21 grudnia 2000r. o jakości handlowej artykułów rolno - spożywczych;

6) rozporządzenie (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz.U. UE L 139 z 30 kwietnia 2004r.).

Każde zrealizowane bieżące zamówienie będzie podlegać odbiorowi przez Zamawiającego w miejscu dostawy. Odbiór bieżących dostaw żywności będzie dokonywany przez osoby będące przedstawicielami Zamawiającego- w oparciu o złożone bieżące zamówienie. Przez odbiór poszczególnych dostaw należy rozumieć pisemne potwierdzenie zgodności dostarczonych artykułów żywnościowych z wymogami SWZ na dokumentach specyfikacji wykonanej dostawy.

Etykiety na produktach powinny być czytelne i umieszczone na produkcie w sposób uniemożliwiający ich przemieszczanie się, oraz zawierać nazwę produktu, skład surowcowy, wartość energetyczną, klasy jakości, termin przydatności do spożycia/minimalnej trwałości, a jeżeli przepisy tego wymagają - temperaturę przechowywania, także numer partii.

Część 1

Produkty przemiału ziarna, skrobi i produktów skrobiowych, różne produkty spożywcze, owoce i warzywa i podobne produkty

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa produktu** | **Jednostka**  **miary** | **Ilość** |
| 1. | Kasza jęczmienna gruba op. (1kg) | kg | 75 |
| 2. | Kasza gryczana (op 1 kg) | kg | 150 |
| 3. | Kasz a manna | kg | 10 |
| 4. | Kasza jaglana | kg | 10 |
| 5. | Mąka pszenna typ 500 (op.1kg) | kg | 400 |
| 6. | Ryż biały (op 1 kg) | kg | 100 |
| 7. | Makaron nitki „Goliard” lub równoważnik (op.500g) | kg | 100 |
| 8. | Makaron-świdry typu Libella (op.500g) | kg | 300 |
| 9. | Makaron-kokardki typu Libella (op.500g) | kg | 250 |
| 10. | Makaron-spaghetti z pszenicy durum | kg | 300 |
| 11. | Makaron zacierka (op.250g) | kg | 40 |
| 12. | Kasza bulgur (op.1kg) | kg | 90 |
| 13. | Majonez-Mosso (320g) lub równoważnik | kg | 60 |
| 14. | Żurek (0,5l) | kg | 120 |
| 15. | Liście laurowe (op.7g) | szt | 80 |
| 16. | Majeranek (op.5g) | szt | 80 |
| 17. | Ziele angielskie (op..15g) | szt | 80 |
| 18. | Pieprz ziarnisty (op.15g) | szt | 80 |
| 19. | Pieprz mielony (op.15g) | szt | 80 |
| 20. | Pieprz ziołowy (op. 20g) | szt | 60 |
| 21. | Papryka słodka/ostra mielona (op. 20g) | szt | 80 |
| 22. | Curry (op. 20g) | szt | 40 |
| 23. | Zioła prowansalskie (op. 10g) | szt | 50 |
| 24. | Bazylia (op.10) | szt | 30 |
| 25. | Tymianek (op. 10g) | szt | 30 |
| 26. | Rozmaryn (op. 10g) | szt | 30 |
| 27. | Estragon (op.10g) | szt | 30 |
| 28. | Oregano (op.10g) | szt | 30 |
| 29. | Kukurydza konserwowa (op.400g) | szt | 50 |
| 30. | Fasola w puszce (op.400g) | szt | 50 |
| 31. | Pomidory całe w puszce (op.400g) | szt | 150 |
| 32. | Sos spaghetti (op.350g )– typu Łowicz | szt | 200 |
| 33. | Sos słodko-kwaśny (op.500g – typu Łowicz | szt | 60 |
| 34. | Sos meksykański (op.500g) – typu Łowicz | szt | 60 |
| 35. | Koncentrat pomidorowy 30% (op.190g) –bez dodatku soli – typu Łowicz | szt | 300 |
| 36. | Dżem niskosłodzony (op.280g) | szt | 80 |
| 37. | Szczaw w słoiku op.350g | szt | 180 |
| 38. | Miód naturalny (op.1l) | szt | 10 |
| 39. | Ocet 10% (op.0,5l) | szt | 10 |
| 40. | Olej z pierwszego tłoczenia (op.1l) – Typu Kujawski lub równoważnik | l | 400 |
| 41. | Chrzan (op.200g) | szt | 10 |
| 42. | Cukier (op.1kg) | kg | 250 |
| 43. | Cukier puder (op.500g) | szt | 10 |
| 44. | Cukier waniliowy (op.30g) – Typu Delekta | szt | 300 |
| 45. | Sól drobna (op.1kg) | kg | 150 |
| 46. | Herbata granulowana (op.90g) – typu Saga | szt | 30 |
| 47 | Kakao o obniżonej zawartości tłuszczu (op.150g) | szt | 5 |
| 49. | Kawa Inka (op.150g) | szt | 5 |
| 50. | Herbata owocowa (op.50g) | szt | 70 |
| 51. | Serek topiony (op.100g) | szt | 150 |
| 52. | Galaretka (op.75g) | szt | 50 |
| 53. | Budyń (64g) | szt | 100 |
| 54. | Kisiel (58g) | szt | 50 |
| 55. | Soczek w kartoniku ze słomką (0,2l) | szt | 300 |
| 56. | Płatki zbożowe (op.500g) | szt | 40 |
| 57. | Płatki owsiane (op.500g) | szt | 20 |
| 58. | Herbatniki (op.100g) | szt | 40 |
| 59. | Biszkopty (op 50g) | Szt | 20 |
| 60 | Wafle ryżowe (op.110g) | szt | 20 |
| 61. | Brzoskwinie w puszce (op.82g) | szt | 20 |
| 62 | Ananasy w puszce (op.82g) | szt | 20 |
| 63. | Rodzynki (op.10g) | szt | 80 |
| 64. | Żurawina (op.10g) | szt | 20 |
| 65. | Groch połówki (op.400g) | kg | 40 |
| 66. | Fasola (op.400h) | kg | 40 |
| 67. | Soczewica czerwona | kg | 30 |
| 68. | Masło roślinne (op.500g) - Kruszwica | szt | 30 |
| 69 | Chrupki kukurydziane | szt | 50 |
| 70. | Sok marchewkowy – typu KUBUŚ 0,9l | szt | 50 |
| 71. | Kasza Pęczak | kg | 60 |
| 72. | Woda niegazowana 5l | l | 300 |
| 73. | Ciastka zbożowe (bez cukru) | szt | 300 |
| 74. | Baton zbożowy (bez cukru) | szt | 300 |
| 75. | Pieprz cytrynowy | szt | 30 |
| 76. | Ketchup | szt | 10 |
| 77. | Mąka kukurydziana | szt | 50 |
| 78. | Sok malinowy | szt | 30 |

**Opakowania :**

Artykuły spożywcze powinny być dostarczone w oryginalnych, nienaruszonych opakowaniach zawierających fabryczne oznaczenia, tzn. rodzaj, nazwę wyrobu, datę przydatności do spożycia, ilość, adres producenta oraz inne oznakowania zgodne z obowiązującymi tym zakresie przepisami prawa żywnościowego.

**Przyprawy:**

- minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy min. 6 m-cy

- smak i zapach charakterystyczny dla w/w artykułów, o dobrej jakości bez obcych posmaków i zapachów

- konsystencja sypka, nie zlepiająca się lub zbrylona

**Makarony i wyroby mączne:**

- minimalny termin do spożycia od dnia dostawy na w/w artykuły min. 6 m-cy

- smak i zapach – charakterystyczny dla artykułów mącznych, bez posmaków i zapachów obcych

- konsystencja – sypka, nie zlepiająca się przy nacisku

- zawartość szkodników – niedopuszczalna

- właściwa wydajność makaronów to:100g gotowego produktu, z 33g masy suchej

**Sosy:**

- min. Termin przydatności do spożycia od dnia dostawy min. 3 m-cy

- smak i zapach charakterystyczny dal w/w artykułów, o dobrej jakości o dobrych walorach smakowych, bez obcych smaków i zapachów

**Majonez:**

Mosso Napoleoński – lub jego równoważne pod względem walorów smakowych, zawartość żółtka min. 0,6%, min. 80%tłuszczu

**Dżemy:**

- min. Termin przydatności do spożycia od dnia dostawy min. 6 m-cy

- wygląd i konsystencja jednolita, lepka, galaretowata

- smak i zapach: charakterystyczny, typowy dla w/w artykułu, o dobrej jakości i dobrych walorach smakowych, bez obcych posmaków i zapachów

Część 2

Jajka

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa produktu** | **Jednostka**  **miary** | **Ilość** |
| 1. | Jajka spożywcze L/1B/ | szt | 5000 |

**Jaja:**

- powinny być świeże i dobrej jakości

- termin przydatności do spożycia 21 dni

- skorupka i kutikula: czysta, nie uszkodzona, normalny kształt

- żółtko: bez wyraźnego zarysu, lekko ruchome podczas obrotu jajem

- białko: przejrzyste

- zarodek: rozwinięcie nie widoczne

- ciała obce: niedopuszczalne

- zapach obcy: niedopuszczalny

Część 3

Produkty mleczarski, oleje i tłuszcze roślinne lub zwierzęce

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa produktu** | **Jednostka**  **miary** | **Ilość** |
| 1. | Mleko świeże zaw. tł. 2% UHT | l | 500 |
| 2. | Ser biały półtłusty | kg | 80 |
| 4. | Jogurtpitny „Actimel” (op.100g) | szt | 800 |
| 5. | Serekhomogenizowany (op. 100-150g) | szt | 100 |
| 6. | Jogurt typu greckiego(op 350-400 g) | szt | 100 |
| 7. | Śmietana 18% (op.400g) | szt | 50 |
| 8. | Śmietana 30% (op. 1l) UHT | l | 150 |
| 9. | Masło min. Zaw. Tłuszczu 82% (op.200g) | szt | 200 |
| 10. | Ser żółty 150 g (plastry) | Szt. | 30 |
| 11. | Serek kanapkowy – typu Amette | szt | 20 |

**Wymagania jakościowe**

**Cechy dyskwalifikujące wspólne dla wyrobów mleczarskich:**

- obce posmaki, zapachy, smak gorzki, mocno kwaśny, słony, stęchły, mdły,

- zanieczyszczenia mechaniczne - objawy pleśnienia

- uszkodzenia mechaniczne – zdeformowane, zgniecione, porozrywane

Część 4

Warzywa i owoce mrożone, ryby mrożone, produkty głęboko zamrożone

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa produktu** | **Jednostka**  **miary** | **Ilość** |
| 1. | Marchew z groszkiem | kg | 50 |
| 2. | Marchew kostka | kg | 100 |
| 3. | Mieszanka włoszczyzn 3 skł. | kg | 100 |
| 4. | Bukiet warzyw 3-skł. | kg | 100 |
| 5. | Mieszanka 7-skł | kg | 50 |
| 6. | Kalafior mrożony | kg | 60 |
| 7. | Barszcz ukraiński | kg | 50 |
| 8. | Mini marchewka | kg | 50 |
| 9. | Buraczki wiórki (op.500g) | kg | 200 |
| 10. | Truskawki mrożone | kg | 90 |
| 11. | Wiśnie mrożone | kg | 60 |
| 12. | Mieszanka kompotowa | kg | 120 |
| 13. | Ryba- Miruna ze skórą SHP | kg | 400 |
| 14. | Ryba Dorsz bez skóry | kg | 100 |
| 15. | Warzywa na patelnię z ziemniakami | kg | 50 |
| 16. | Ziemniaki księżyce | kg | 50 |

**Opis wymaganego towaru:**

Ryby mrożone – filet mrożony bez glazury, bez przebarwień, zapach swoisty bez oznak rozmrażania.

Warzywa mrożone – barwa odpowiednia, zapach swoisty bez oznak rozmrożenia.

**Cechy dyskwalifikujące:**

- Widoczne oznaki rozmrożenia towaru

- zapach świadczący o procesach psucia się

Część 5

Rośliny uprawne, produkty warzywnictwa i ogrodnictwa

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa produktu** | **Jednostka**  **miary** | **Ilość** |
| 1. | Ziemniaki | kg | 4000 |
| 2. | Marchew | kg | 300 |
| 3. | Pietruszka korzeń | kg | 150 |
| 4. | Seler | kg | 150 |
| 5. | Por | szt | 100 |
| 6. | Cebula | kg | 150 |
| 7. | Kapusta biała szatkowana | kg | 20 |
| 8. | Kapusta biała | kg | 60 |
| 9. | Banany | kg | 350 |
| 10. | Pomarańcze | kg | 100 |
| 11. | Mandarynki | kg | 60 |
| 12. | Cytryna | kg | 50 |
| 13. | Jabłka Champion | kg | 300 |
| 14. | Gruszki | kg | 200 |
| 15. | Śliwka węgierka | kg | 60 |
| 16. | Szczypiorek | pęczek | 60 |
| 17. | Koperek | pęczek | 200 |
| 18 | Natka pietruszki | pęczek | 200 |
| 19. | Czosnek | szt | 40 |
| 20. | Pieczarki | kg | 100 |
| 21 | Sałata masłowa | szt | 150 |
| 22. | Rzodkiewka | pęczek | 50 |
| 23. | Sałata lodowa | szt | 80 |
| 24. | Mieszanka sałat | szt | 100 |
| 25. | Kapusta pekińska | kg | 150 |
| 26. | Papryka świeża | kg | 80 |
| 27. | Ogórki szklarniowe | kg | 60 |
| 28. | Pomidory świeże szklarniowe | kg | 100 |
| 29 | Pomidorki cherry (op.150g) | szt | 150 |
| 30. | Kapusta kiszona | kg | 200 |
| 31. | Ogórki kiszone | Kg | 600 |
| 32. | Przecier ogórkowy | kg | 100 |
| 34. | Cukinia | kg | 50 |
| 35. | Rukola | szt | 40 |
| 36. | Roszpunka | szt | 40 |
| 37. | Winogron | kg | 50 |

**Cechy dyskwalifikujące:**

Produkty mocno zniekształcone, oznaki choroby, zaparzenie, zgnicie, obce zapachy, pozostałości środków ochrony roślin.

**Wymagania w zakresie opakowań:**

Pojemniki czyste, bez obcych zapachów, powinny być przeznaczone tylko dla jednego asortymentu, elementy powinny być ułożone w opakowaniu w sposób niepowodujący deformacji i zapewniający estetyczny wygląd gotowego wyrobu.

**Cechy dyskwalifikujące wspólne dla owoców i warzyw:**

Dostarczone warzywa i owoce winny być dobrej jakości, pozbawionej oznak niewłaściwego przechowywania i transportu. Mocne zniekształcenie, oznaki choroby, zaparzenie, zgniecenie, obce zapachy, pozostałości środków ochrony roślin.

Część 6

Drób i podroby

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa produktu** | **Jednostka**  **miary** | **Ilość** |
| 1. | Podudzie z kurczaka świeże | kg | 250 |
| 2. | Kurczak świeży | kg | 80 |
| 3. | Filet z kurczaka świeży | kg | 600 |
| 4. | Skrzydło z indyka | kg | 200 |
| 5. | Udko – ćwiartka z kurczaka | kg | 100 |

**Opakowania:**

Opakowania plastikowe z pokrywą, zawierające oznaczenia wyrobów zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie normami.

Materiał opakowania dopuszczony do kontaktu z żywnością.

**Oznakowanie opakowań zbiorczych powinno zawierać:**

- nazwa środka spożywczego,

- dane identyfikujące producenta środka spożywczego,

- dane identyfikujące miejsce pochodzenia,

- zawartość netto środka spożywczego

**Cechy dyskwalifikujące**:

- obce zapachy, posmaki

- oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona

- stosowanie środków konserwujących np.: octanów, soli peklowej

- objawy obniżenia jędrności i elastyczności

- obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli

- obecność szkodników i ich pozostałości

- brak oznakowania opakowań i ich uszkodzenie mechaniczne, zabrudzenie

- brak Handlowego Dokumentu Identyfikującego

- warunki termiczne transportu lub temperatura surowców nie odpowiadającym wymaganiom

Część 7

Mięso, wędliny, wyroby garmażeryjne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa produktu** | **Jednostka**  **miary** | **Ilość** |
| 1. | Szponder wołowy | kg | 200 |
| 2. | Żeberka paski wieprzowe | kg | 200 |
| 3. | Schab wieprzowy (bez kości,bez otoki tłuszczowej) | kg | 250 |
| 4. | Łopatka wieprzowa (bez golonki,bezskóry,bez kości) | kg | 20 |
| 5. | Szynka wieprzowa (bez kości,bezskóry,bez tłuszczu) | kg | 300 |
| 6. | Karkówka b/k | kg | 100 |
| 7. | Mięso garmażeryjne | kg | 400 |
| 9. | Boczek surowy wieprzowy (bez żeberek, bez skóry) | kg | 30 |
| 10. | Kiełbasa podwawelska (wedlina z mięsa wieprzowego,wędzona VACUM lub MAP min.70% mięsa) | kg | 50 |
| 11. | Kiełbasa biała (mięso wieprzowe min. 50%) | kg | 50 |
| 12. | Boczek wędzony (wędlina wieprzowa wedzona VACUM lub MAP) | kg | 50 |
| 13. | Parówki wieprzowe –typu berlinki(wędlina z mięsa wieprzowego, wędzona VACUM lub MAP, min.70% mięsa) 250g | kg | 10 |
| 14. | Szynka gotowana-plastry (100g) | kg | 10 |
| 15. | Filet z kurczaka zapiekany | kg | 10 |
| 16. | Kabanosy | kg | 5 |
| 17. | Smalec zwykły (op.200-250g) | kg | 50 |
| 18. | Pasztet ze szpinakiem | kg | 5 |

**Wymagania jakościowe:**

Wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą.

Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta zawierająca dane zgodne z podanymi niżej sposobem znakowania opakowania zbiorczego. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku.

**Oznakowania opakowania zbiorczego:**

- nazwa środka spożywczego

- dane identyfikujące producenta środka spożywczego

- dane identyfikujące miejsca pochodzenia

- zawartość netto środka spożywczego

- data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia

**Cechy dyskwalifikujące:**

- obce posmaki, zapachy

- oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona

- objawy obniżenia jędrności i elastyczności, objawy wskazujące na zaparzenie mięsa

- obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli

- obecność szkodników oraz ich pozostałości

- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

- zanieczyszczenia fizyczne i mechaniczne

Część 8

Pieczywo, świeże wyroby piekarskie i ciastkarskie

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa produktu** | **Jednostka**  **miary** | **Ilość** |
| 1. | Chleb pszenno-żytni 500g | szt | 200 |
| 2. | Chleb razowy 500 g | szt | 70 |
| 3. | Bułki pełnoziarniste-graham 50-60g | Szt | 300 |
| 4. | Bułka kajzerka | szt | 600 |
| 5. | Bułki słodkie 80g | szt | 50 |
| 6. | Bułka tarta 500g | Szt | 200 |
| 7. | Bułka wrocławska krojona | szt | 400 |
| 8. | Chałka | szt | 20 |
| 9. | Ciasto drożdżówe | szt | 20 |
| 10. | Bagietka | szy | 20 |
| 11. | Chleb tostowy | szt | 20 |

**Opis produktu:**

Chleb krojony, pakowany w folię ochronną.

**Cechy dyskwalifikujące pieczywo i wyroby piekarskie:**

- pieczywo zdeformowane, zgniecione, uszkodzone mechaniczne

- pieczywo zabrudzone, spalone

- miękisz lepki, niedopieczony z zakalcem z obecnością grudek mąki i soli

- smak gorzki, kwaśny, zbyt słony lub niesłony

Część 9

**Wyroby garmażeryjne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa produktu** | **Jednostka**  **miary** | **Ilość** |
| 1. | Pierogi z mięsem (50%mięso wieprzowe parzone) | kg | 80 |
| 2. | Pierogi z serem (50% sera białego) | kg | 80 |
| 3. | Kopytka | kg | 100 |
| 4. | Pierogi ruskie | kg | 40 |
| 5. | Kluski leniwe | kg | 100 |
| 6. | Krokiety z miesem | kg | 30 |

**Wymagania jakościowe:**

Wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą.

Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta zawierająca dane zgodne z podanymi niżej sposobem znakowania opakowania zbiorczego. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku.

**Oznakowania opakowania zbiorczego:**

- nazwa środka spożywczego

- dane identyfikujące producenta środka spożywczego

- dane identyfikujące miejsca pochodzenia

- zawartość netto środka spożywczego

- data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia

**Cechy dyskwalifikujące:**

- obce posmaki, zapachy

- oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona

- objawy obniżenia jędrności i elastyczności, objawy wskazujące na zaparzenie mięsa

- obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli

- obecność szkodników oraz ich pozostałości

- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

- zanieczyszczenia fizyczne i mechaniczne