

**„Z A T W I E R D Z A M”**

**KANCLERZ**

/.../

.....

**wz. pplk Piotr PIERÓG**

Data: 14.08.2020 r.

Numer ewidencyjny: 69/2020/WEW

Numer sprawy: DZP.263.55.2020.JC

**SPECYFIKACJA**

**ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA**

o wartości szacunkowej powyżej 214.000 EURO

pt.:

**ZAKUP ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH RÓŻNYCH I WODY MINERALNEJ NA  
POTRZEBY AWL**

**nr sprawy WNP/645/PN/2020**

postępowanie przeprowadzane w trybie przetargu nieograniczonego zgodnie z postanowieniami *Ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. 2019 r. poz. 1843 z późn. zm.)*

**BEZ UWAG FORMALNO-PRAWNYCH**

**W ZAKRESIE ISTOTNYCH POSTANOWIEŃ TREŚCI UMOWY**

/.../

.....

Specyfikacja istotnych warunków zamówienia zawiera:

Nr rozdziału	Treść rozdziału	Nr strony
ROZDZIAŁ I	Terminy	3
ROZDZIAŁ II	Informacje o Zamawiającym	3
ROZDZIAŁ III	Tryb udzielenia zamówienia	3
ROZDZIAŁ IV	Opis przedmiotu zamówienia	3
ROZDZIAŁ V	Modyfikacja warunków zamówienia	5
ROZDZIAŁ VI	Termin wykonania zamówienia	5
ROZDZIAŁ VII	Warunki udziału w postępowaniu	6
ROZDZIAŁ VIII	Wykaz oświadczeń lub dokumentów potwierdzających spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia	7
ROZDZIAŁ IX	Inne dokumenty i oświadczenia wymagane przez Zamawiającego, jakie mają dostarczyć Wykonawcy	9
ROZDZIAŁ X	Informacje o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń lub dokumentów, a także wskazanie sposobu oraz osób uprawnionych do porozumiewania się z wykonawcami	10
ROZDZIAŁ XI	Wymagania dotyczące wadium	11
ROZDZIAŁ XII	Termin związania ofertą	13
ROZDZIAŁ XIII	Opis sposobu przygotowania ofert	13
POZDZIAŁ XIV	Informacja dla wykonawców występujących wspólnie (konsorcja/spółki cywilne).	15
ROZDZIAŁ XV	Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert	15
ROZDZIAŁ XVI	Opis sposobu obliczania ceny	16
ROZDZIAŁ XVII	Opis kryteriów, którymi Zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty, wraz z podaniem wag tych kryteriów i sposobu oceny ofert	17
ROZDZIAŁ XVIII	Informacje o formalnościach, jakie powinny być dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego	19
ROZDZIAŁ XIX	Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy	20
ROZDZIAŁ XX	Informacja o możliwościach zmian w umowie	20
ROZDZIAŁ XXI	Informacje o podwykonawcach	20
ROZDZIAŁ XXII	Informacja o ochronie danych osobowych	20
ROZDZIAŁ XXIII	Pouczenie o środkach ochrony prawnej przysługujących Wykonawcy	21
	Szczegółowy Opis przedmiotu zamówienia/opis oferowanego towaru	23

**Przetarg nieograniczony  
o wartości powyżej 214.000 EURO  
pt.:  
ZAKUP ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH RÓŻNYCH I WODY MINERALNEJ NA  
POTRZEBY AWL  
nr sprawy WNP/645/PN/2020**

**I. TERMINY:**

**1. Termin i miejsce składania ofert:**

Termin i miejsce składania ofert: **18 września 2020 r. do godz. 11.00** – za pośrednictwem platformy zakupowej pod adresem <https://platformazakupowa.pl/pn/awl/proceedings>

**2. Termin i miejsce otwarcia ofert:**

Termin otwarcia ofert: **18 września 2020 r. o godz. 11.30** ul. Czajkowskiego 109, 51-147 Wrocław.

Specyfikacja istotnych warunków zamówienia (dalej: SIWZ) z załącznikami w formie drukowanej do wglądu nieodpłatnie w siedzibie Zamawiającego (bud. 7, pok. 2.19). SIWZ w formie elektronicznej dostępna na platformie zakupowej Zamawiającego <https://platformazakupowa.pl/pn/awl/proceedings>

**II. INFORMACJE O ZAMAWIAJĄCYM.**

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

adres: **51-147 Wrocław**  
**ul. Czajkowskiego 109**  
**<http://www.bip.awl.edu.pl/>**  
NIP 896 – 10 – 00 – 117 , REGON: 930388062

Osoba do kontaktów z Wykonawcami:

**Joanna CHODZIŃSKA-STRĄCZAK**- tel.: 261-658-555;

Kontakt przez platformę zakupową, pod adresem strony internetowej wskazanym powyżej.

**III. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA.**

1. Zamówienie jest udzielane na podstawie przepisów ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. 2019 r. poz. 1843 z późn. zm.) oraz aktów wykonawczych wydanych na jej podstawie, a w sprawach nieuregulowanych ustawą – przepisów Kodeksu Cywilnego.
2. Podstawa prawna udzielenia zamówienia publicznego – art. 10 ust. 1, art. 39 – 46 ustawy Pzp.
3. Wartość zamówienia przekracza równowartość kwoty określonej w przepisach wykonawczych wydanych na podstawie art. 11 ust. 8 ustawy PZP.

**IV. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA.**

**Przedmiot główny – 15890000-3 – Różne produktu spożywcze i produkty suszone**

1. Przedmiotem zamówienia jest zakup różnych produktów spożywczych, w ilościach określonych w szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia, w tym między innymi: przetworów spożywczych, przetworów zbożowych, olei spożywczych, tłuszczu roślinnych, przetworów owocowych i warzywnych w tym mrożonych, produktów garmażeryjnych, konserw mięsnych i rybnych, artykułów delikatesowych, cukru, kawy, herbaty, przypraw, bakalii, wyrobów cukierniczych, wody mineralnej, napojów różnych.

- 1.1 Zakres dostawy i wymagane parametry przedmiotu zamówienia określono w opisie przedmiotu zamówienia.
- 1.2 Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć przedmiot zamówienia do siedziby Zamawiającego na koszt własny.
- 1.3 Za wniesienie towaru do magazynu odpowiada Wykonawca - **budynek 112 I piętro ul. Czajkowskiego 109 we Wrocławiu.**
- 1.4 Wykonawca jest zobowiązany przez cały okres trwania 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 3 000 000,00 zł dla części I i 500 000,00 zł dla części II. W przypadku realizowania przez Wykonawcę wszystkich części zamówienia, ubezpieczenie OC powinno być na łączną sumę gwarancyjną min. 3 500 000,00 zł. **Przed podpisaniem umowy po rygorze uchylenia się od zawarcia umowy, Wykonawca przedłoży potwierdzoną za zgodność z oryginałem kopię polisy OC, o której mowa powyżej.**
2. Zamawiający dopuszcza składania przez Wykonawców ofert częściowych. Zamówienie jest podzielone na **2 części:**  
**I część – Zakup artykułów spożywczych różnych na potrzeby AWL;**  
**II część – Zakup wody mineralnej na potrzeby AWL;**
3. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.
4. Zamawiający nie przewiduje możliwości udzielenia zamówień, o których mowa w art. 67 ust.1 pkt 7 ustawy Pzp.
5. Zamawiający nie przewiduje zawarcia umowy ramowej.
6. Zamawiający nie przewiduje zastosowania dynamicznego systemu zakupów.
7. Zamawiający nie przewiduje zastosowania aukcji elektronicznej.
8. Zamawiający nie przewiduje wymagań określonych w art. 29 ust. 3a i ust. 4 ustawy Pzp.
9. Oferta musi być kompletna, tzn. musi zawierać wycenę całości kosztów. Nieuwzględnienie w ofercie, chociażby jednej z zamawianych pozycji asortymentowych, spowoduje odrzucenie oferty jako niezgodnej z SIWZ.
10. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty. Zaleca się, aby Wykonawca zdobył wszystkie informacje, które mogą być dla niego istotne do przygotowania oferty i podpisania umowy. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu z wyjątkiem sytuacji, o której mowa w art. 93 ust. 4 ustawy Pzp.
11. Zamawiający dopuszcza możliwość powierzenia przez Wykonawcę wykonania części lub całości zamówienia podwykonawcom. W takim przypadku Zamawiający, zgodnie z art. 36 b ust. 1 ustawy Pzp, **żąda** wskazania przez Wykonawcę w ofercie części zamówienia, której wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom i podania przez wykonawcę firm podwykonawców.
12. Rozliczenia pomiędzy Wykonawcą a Zamawiającym będą dokonywane w złotych polskich.
13. Zamawiający nie przewiduje w trakcie realizacji zamówienia udzielania zaliczek.

## V. MODYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

1. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści SIWZ. Wniosek o wyjaśnienie treści SIWZ powinien wpłynąć do Zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert.
2. Treść zapytań wraz z wyjaśnieniami zostanie przekazana Wykonawcom, którym Zamawiający przekazał SIWZ, bez ujawniania źródła zapytania, oraz zamieszczona na platformie zakupowej pod adresem <https://platformazakupowa.pl/pn/awl/proceedings>.
3. W szczególnie uzasadnionych przypadkach Zamawiający może w każdym czasie przed upływem terminu składania ofert zmodyfikować treść specyfikacji istotnych warunków

zamówienia. Dokonaną zmianę treści SIWZ. Zamawiający udostępni na platformie zakupowej pod adresem <https://platformazakupowa.pl/pn/awl/proceedings>.

4. O przedłużeniu terminu, jeżeli będzie to niezbędne dla wprowadzenia w ofertach zmian wynikających z modyfikacji, Zamawiający zawiadomi Wykonawców, którym przekazano SIWZ, a także zamieści informację w tym zakresie na platformie zakupowej pod adresem <https://platformazakupowa.pl/pn/awl/proceedings>.
5. Przedłużenie terminu składania ofert nie wpływa na bieg terminu składania wniosku, o którym mowa w pkt 1 niniejszego rozdziału.
6. W przypadku rozbieżności pomiędzy treścią niniejszej SIWZ, a treścią udzielonych odpowiedzi, jako obowiązującą należy przyjąć treść pisma zawierającego późniejsze oświadczenie Zamawiającego.

## VI. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

Termin realizacji zamówienia: od daty zawarcia umowy **do 31.12.2021 r.**

## VII. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ PODSTAWY WYKLUCZENIA

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:
  - 1.1 Nie podlegają wykluczeniu w oparciu o **art. 24 ust.1 pkt. 12-23 ustawy Pzp**
  - 1.2 Spełniają warunki udziału w postępowaniu dotyczące:
    - 1) kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów – **Zamawiający wyznacza szczegółowy warunek w tym zakresie.** Zamawiający uzna warunek za spełniony, **jeśli Wykonawca wykaże, że:**
      - a) posiada zakład zarejestrowany oraz zatwierdzony lub warunkowo zatwierdzony przez właściwy organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej - *jeżeli przepisy nakładają taki obowiązek z uwagi na prowadzona działalność gospodarczą; dotyczy zakładów, które wprowadzają do obrotu produkty pochodzenia niezwierzęcego lub zakładów, które wprowadzają do obrotu produkty pochodzenia zwierzęcego, nie objętych urzędową kontrolą organów Inspekcji Weterynaryjnej; zakładów, które produkują lub wprowadzają do obrotu żywność zawierającą jednocześnie środki spożywcze pochodzenia niezwierzęcego i produkty pochodzenia zwierzęcego, o której mowa w art. 1 ust. 2 rozporządzenia nr 853/2004, z zastrzeżeniem art. 73 ust. 6 ustawy z dnia 26.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.*
      - b) posiada zgłoszoną do Wojewódzkiego Inspektora Jakości Handlowej Artykułów Rolno – Spożywczych, działalność gospodarczą w zakresie produkcji, składowania, konfekcjonowania i obrotu artykułami rolno – spożywczymi; *jeżeli przepisy nakładają taki obowiązek z uwagi na prowadzoną działalność gospodarczą, na podstawie art. 12 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych.*
    - 2) sytuacji ekonomicznej lub finansowej – **Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie.**
    - 3) zdolności technicznej lub zawodowej - **Zamawiający wyznacza szczegółowy warunek w tym zakresie.** Zamawiający uzna warunek za spełniony, **jeśli Wykonawca wykaże, że:** należycie zrealizował w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert (a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie) dostawy o podobnym charakterze (związane z przedmiotem niniejszego zamówienia oraz proporcjonalnych do niego) tj.:
      - a) **dla części I** - co najmniej jedną dostawę artykułów spożywczych różnych tożsamyh z przedmiotem zamówienia o wartości min. 2 700 000,00 zł; lub artykułów

spożywczych różnych tożsamych z przedmiotem zamówienia o łącznej wartości min. 2 700 000,00 zł, zrealizowane maksymalnie w 3 dostawach;

- b) **dla części II** - co najmniej jedną dostawę wody mineralnej lub napoi o wartości min. 450 000,00 zł; lub dostawy wody mineralnej lub napoi o łącznej wartości min. 450 000,00 zł zrealizowane maksymalnie w 2 dostawach;

**Poprzez pojęcie jedna dostawa Zamawiający rozumie jeden kontrakt / umowę.**

2. Wykonawca, w celu potwierdzenia spełniania warunków, o których mowa w ust. 1 pkt 1.2. ppkt 3 niniejszego rozdziału, w stosownych sytuacjach może polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nim stosunków prawnych. Zamawiający jednocześnie informuje, że stosowna sytuacja, o której mowa powyżej, wystąpi wyłącznie w przypadku, kiedy Wykonawca, który polega na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów udowodni Zamawiającemu, że realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów, w szczególności przedstawiając zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia.
3. Zamawiający oceni, czy udostępniane wykonawcy przez inne podmioty zdolności techniczne lub zawodowe pozwalają na wykazanie przez wykonawcę spełniania warunków udziału w postępowaniu oraz zbada, czy nie zachodzą wobec tego podmiotu podstawy wykluczenia, o których mowa w art. 24 ust. 1 pkt 13–22 ustawy Pzp.
4. Jeżeli zdolności techniczne lub zawodowe podmiotu udostępniającego zasoby, nie potwierdzają spełnienia przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu lub zachodzą wobec tych podmiotów podstawy wykluczenia, Zamawiający żądać będzie, aby Wykonawca w terminie określonym przez Zamawiającego:
  - 1) zastąpił ten podmiot innym podmiotem lub podmiotami lub
  - 2) zobowiązał się do osobistego wykonania odpowiedniej części zamówienia, jeżeli wykaże zdolności techniczne lub zawodowe, o których mowa w pkt. 1.2) ppkt 3) niniejszego rozdziału.
5. Zamawiający może na każdym etapie postępowania uznać, że Wykonawca nie posiada wymaganych zdolności, jeżeli zaangażowanie zasobów technicznych lub zawodowych Wykonawcy w inne przedsięwzięcia gospodarcze Wykonawcy może mieć negatywny wpływ na realizację zamówienia
6. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, warunki, o których mowa w ust. 1 pkt 1.2 ppkt 3) niniejszego rozdziału zostaną spełnione, jeżeli co najmniej jeden z Wykonawców występujących wspólnie wykaże spełnienie warunku. Zamawiający nie dopuszcza łączenia potencjałów Wykonawców występujących wspólnie w celu wykazania spełnienia warunku udziału w postępowaniu określonego przez Zamawiającego.
7. Z postępowania wyklucza się Wykonawców, którzy należąc do tej samej grupy kapitałowej, w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007r. o ochronie konkurencji i konsumentów, złożyli odrębne oferty, oferty częściowe lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, chyba że wykażą, że istniejące między nimi powiązania nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia.
8. Zamawiający może wykluczyć Wykonawcę na każdym etapie postępowania – podstawa art. 24 ust. 12 ustawy Pzp.

**VIII. WYKAZ OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW POTWIERDZAJĄCYCH SPEŁNIANIE WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ BRAK PODSTAW WYKLUCZENIA.**

1. W celu wstępnego potwierdzenia spełnienia przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu oraz braku podstaw do wykluczenia, **wraz z ofertą Wykonawca składa:**
  - 1.1 Oświadczenie w formie jednolitego europejskiego dokumentu zamówienia zwanego dalej JEDZ, sporządzonego zgodnie z wzorem standardowego formularza określonego w rozporządzeniu wykonawczym Komisji Europejskiej – Wykonawca wypełnia zgodnie ze wskazaniem Zamawiającego, **wg załącznika nr 1** do SIWZ; Informacje zawarte w JEDZ stanowią wstępne potwierdzenie, że Wykonawca nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu. **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.**  
**Jednolity dokument (JEDZ), sporządza się, pod rygorem nieważności, w postaci elektronicznej i opatruje się kwalifikowanym podpisem elektronicznym.**
2. W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez Wykonawców, oświadczenie, o którym mowa w pkt 1, składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie. Oświadczenie to ma potwierdzać spełnianie warunków udziału w postępowaniu, brak podstaw do wykluczenia w zakresie, w którym każdy z Wykonawców wykazuje spełnienie warunków udziału w postępowaniu, brak podstaw do wykluczenia.
3. Wykonawca, który powołuje się na zasoby innych podmiotów, o których mowa w art. 22a ustawy Pzp, w celu wykazania braku istnienia wobec nich podstaw wykluczenia oraz spełnienia, w zakresie, w jakim się powołuje się na ich zasoby, warunków udziału w postępowaniu, składa JEDZ dotyczące tych podmiotów.
4. W przypadku, gdy Wykonawca zamierza powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcom, Zamawiający nie wymaga złożenia JEDZ dotyczącego podwykonawców, w celu wykazania braku istnienia wobec nich podstaw wykluczenia z udziału w postępowaniu.
5. Wykonawca, w **terminie 3 dni** od dnia zamieszczenia na stronie internetowej informacji, o której mowa w art. 86 ust. 5 ustawy Pzp, przekaże Zamawiającemu oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 ustawy Pzp. Wraz ze złożeniem oświadczenia, Wykonawca może przedstawić dowody, że powiązania z innym Wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia.
6. Zamawiający przed udzieleniem zamówienia, wezwie Wykonawcę, którego oferta została najwyżej oceniona, do złożenia w wyznaczonym, **nie krótszym niż 10 dni**, terminie aktualnych na dzień złożenia następujących oświadczeń lub dokumentów:
  - 6.1 W celu potwierdzenia braku podstaw wykluczenia Wykonawcy z udziału w postępowaniu:
    - 1) informacji z Krajowego Rejestru Karnego w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt 13, 14 i 21 ustawy Pzp, wystawionej nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert;
    - 2) oświadczenia Wykonawcy o braku wydania wobec niego prawomocnego wyroku sądu lub ostatecznej decyzji administracyjnej o zaleganiu z uiszczenia podatków, opłat lub składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne albo – w przypadku wydania takiego wyroku lub decyzji – dokumentów potwierdzających dokonanie płatności tych należności wraz z ewentualnymi odsetkami lub grzywnami lub zawarcie wiążącego porozumienia w spłat tych należności;
    - 3) oświadczenia Wykonawcy o braku orzeczenia wobec niego tytułem środka zapobiegawczego i zakazu ubiegania się o zamówienie publiczne;
  - 6.2 W celu potwierdzenia spełnienia przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu dotyczących kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej:
    - 1) Aktualna decyzja administracyjna 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 objętych urzędową kontrolą organów Inspekcji Weterynaryjnej - *dotyczy zakładów, które wprowadzają do obrotu produkty pochodzenia zwierzęcego, nieobjętych urzędową kontrolą organów Inspekcji Weterynaryjnej; zakładów, które produkują lub wprowadzają do obrotu żywność zawierającą jednocześnie środki spożywcze pochodzenia niezwierzęcego i produkty pochodzenia zwierzęcego, o której mowa w art. 1 ust. 2 rozporządzenia nr 853/2004, z zastrzeżeniem art. 73 ust. 6 ustawy z dnia 26.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia;*

- 2) Dokument potwierdzający zgłoszenie działalności gospodarczej w zakresie produkcji, składowania, konfekcjonowania i obrotu artykułami rolno – spożywczymi, wydany przez właściwego Wojewódzkiego Inspektora Jakości Handlowej Artykułów Rolno – Spożywczych - *jeżeli przepisy nakładają taki obowiązek z uwagi na prowadzoną działalność gospodarczą, na podstawie art. 12 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych;*

**lub inny**, odpowiadający powyższemu, dokument potwierdzający, że Wykonawca jest wpisany do jednego z rejestrów zawodowych lub handlowych, prowadzonych w państwie członkowskim Unii Europejskiej, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania.

6.3 W celu potwierdzenia spełniania przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu:

- 1) *w odniesieniu do zdolności technicznej lub zawodowej* - Wykazu wykonanych dostaw, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych, w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których dostawy zostały wykonane oraz załączeniem dowodów określających czy te dostawy zostały wykonane lub są wykonywane należycie, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego dostawy były wykonywane, a jeżeli z uzasadnionej przyczyny o obiektywnym charakterze Wykonawca nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów - oświadczenie wykonawcy; w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych nadal wykonywanych, referencje bądź inne dokumenty potwierdzające ich należyte wykonywanie powinny być wydane nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert. Wykonawca wykaże dostawy określone w rozdziale VII ust. 1 pkt 1.2 ppkt 3) SIWZ, odpowiednio dla części zamówienia, w której składa ofertę. Wzór wykazu dostaw stanowi **załącznik nr 2** do SIWZ;

6.4 W celu potwierdzenia, że oferowane dostawy odpowiadają wymaganiom określonym przez Zamawiającego:

- 1) Zaświadczenie właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej lub organu Inspekcji Weterynaryjnej o sprawowaniu nadzoru nad stosowaniem zasad wdrożonego i działającego systemu HACCP - dotyczy wszystkich pomieszczeń, budynków, magazynów przeznaczonych przez Wykonawcę do zabezpieczenia realizacji umowy. Przedłożone zaświadczenie winno potwierdzać, że Wykonawca wdrożył oraz stosuje zasady systemu HACCP.

Wykonawca może zamiast dokumentu, o którym mowa powyżej, złożyć równoważne dokumenty wystawione przez podmioty mające siedzibę w innym państwie członkowskim Europejskiego Obszaru Gospodarczego.



Wykonawca, który z przyczyn niezależnych od niego, nie ma możliwości uzyskania dokumentu, o którym mowa powyżej, może złożyć inne dokumenty dotyczące systemu HACCP, potwierdzające wdrożenie i stosowanie przez wykonawcę systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli HACCP

7. Zamawiający żąda od Wykonawcy, który polega na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów na zasadach określonych w art. 22a ustawy Pzp, przedstawienia w odniesieniu do tych podmiotów dokumentów wymienionych w ust. 6 pkt 6.1 ppkt 1) – 3) niniejszego rozdziału.
8. Jeżeli Wykonawca nie złoży oświadczenia, o którym mowa w ust. 1 niniejszego rozdziału, oświadczeń lub dokumentów potwierdzających okoliczności, o których mowa w art. 25 ust. 1 ustawy Pzp, lub innych dokumentów niezbędnych do przeprowadzenia postępowania, oświadczenia lub dokumenty są niekompletne, zawierają błędy lub budzą wskazane przez Zamawiającego wątpliwości, Zamawiający wezwie do ich złożenia, uzupełnienia, poprawienia w terminie przez siebie wskazanym, chyba że mimo ich złożenia oferta Wykonawcy podlegałaby odrzuceniu albo konieczne byłoby unieważnienie postępowania.
9. Jeżeli wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, zamiast dokumentów, o których mowa w ust. 6 pkt 6.1 ppkt 1), składa informację z odpowiedniego rejestru 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 lub miejsce zamieszkania ma osoba, której dotyczy informacja albo dokument, w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt 13, 14 i 21 ustawy Pzp. Dokument ten powinien być wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.  
*Jeżeli w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania lub miejsce zamieszkania na osoba, której dokument dotyczy, nie wydaje się dokumentów o których mowa w ust. 6, zastępuje się je dokumentem zawierającym oświadczenie wykonawcy, ze wskazaniem osoby albo osób uprawnionych do jego reprezentacji, lub oświadczenie osoby, której dokument miał dotyczyć, złożone przed notariuszem lub przed organem sądowym, administracyjnym albo organem samorządu zawodowego lub gospodarczego właściwym ze względu na siedzibę lub miejsce zamieszkania wykonawcy lub miejsce zamieszkania tej osoby. Data wystawienia takiego dokumentu winna odpowiadać terminom, o których mowa powyżej.*
10. Wykonawca nie jest obowiązany do złożenia oświadczeń lub dokumentów potwierdzających okoliczności, o których mowa w art. 25 ust. 1 pkt 1 i 3 ustawy, jeżeli Zamawiający posiada oświadczenia lub dokumenty dotyczące tego Wykonawcy lub może je uzyskać za pomocą bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych, w szczególności rejestrów publicznych w rozumieniu ustawy z dnia 17 lutego 2005 r. o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne.
11. **Zgodnie z treścią art. 24aa ustawy Pzp, Zamawiający w postępowaniu dokona najpierw oceny ofert, a następnie zbada, czy Wykonawca, którego oferta została oceniona jako najkorzystniejsza, nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu.**
12. W zakresie nieuregulowanym w niniejszej SIWZ, zastosowanie mają przepisy rozporządzenia Ministra Rozwoju z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy w postępowaniu o udzielenie zamówienia (Dz.U. z 2020 r. poz. 1282 t. j. ).

#### **IX. INNE DOKUMENTY I OŚWIADCZENIA WYMAGANE PRZEZ ZAMAWIAJĄCEGO, JAKIE MAJĄ DOSTARCZYĆ WYKONAWCY.**

1. Oferta - formularz ofertowy przygotowany na podstawie wzoru przedstawionego przez Zamawiającego – załącznik A.
2. Pełnomocnictwo osoby lub osób podpisujących ofertę, jeżeli nie wynika to bezpośrednio z dokumentu stwierdzającego status prawny Wykonawcy (np. odpisu z właściwego rejestru).

Jeżeli umocowanie osoby podpisującej ofertę nie wynika wprost z dokumentu stwierdzającego status prawny Wykonawcy, to do oferty należy dołączyć oryginał lub poświadczoną za zgodność z oryginałem przez notariusza, kopię umocowania wystawionego na reprezentanta Wykonawcy przez osoby do tego upoważnione. Pełnomocnictwo sporządza się pod rygorem nieważności, w postaci elektronicznej i opatruje się kwalifikowanym podpisem elektronicznym.

**X. INFORMACJE O SPOSOBIE POROZUMIEWANIA SIĘ ZAMAWIAJĄCEGO Z WYKONAWCAMI ORAZ PRZEKAZYWANIA OŚWIADCZEŃ I DOKUMENTÓW, A TAKŻE WSKAZANIE OSÓB UPRAWNIONYCH DO POROZUMIEWANIA SIĘ Z WYKONAWCAMI.**

1. Informacji oraz wyjaśnień związanych z przetargiem udziela upoważniony przedstawiciel Zamawiającego: **p. Joanna CHODZIŃSKA-STRĄCZAK**.
2. 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.
3. Poniżej Zamawiający przedstawia wymagania techniczno-organizacyjne związane z udziałem Wykonawców w niniejszym postępowaniu:
  - 1) 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 „Załącz 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.
  - 2) 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 2019 r. poz.162).
  - 3) 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.
  - 4) Podpisanie dokumentów w formie skompresowanej poprzez opatrzenie całego pliku jednym podpisem kwalifikowanym jest równoznaczne z poświadczeniem za zgodność z oryginałem wszystkich elektronicznych kopii dokumentów.
4. Zamawiający, zgodnie z § 3 ust.3 Rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 27 czerwca 2017 r. w sprawie użycia środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego oraz udostępniania i przechowywania dokumentów elektronicznych (Dz.U. z 2020 r. poz. 1261 t.j.) przekazuje informacje na temat:
  - 1) niezbędnych wymagań sprzętowo-aplikacyjnych:
    - a) stały dostęp do sieci internetowej, o gwarantowanej przepustowości nie mniejszej niż 512 kb/s
    - b) 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,

- c) zainstalowana dowolna przeglądarka internetowa; w przypadku Internet Explorer minimalnie wersja 10.0,
- d) włączona obsługa JavaScript,
- e) zainstalowany program obsługujący format plików .pdf,
- 2) dopuszczalnych formatów 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; **zalecany format plików .pdf, o wielkości do 75 MB.**
- 3) kodowania i czasu odbioru danych:
  - a) plik załączony przez Wykonawcę na Platformie zakupowej i zapisany nie jest widoczny dla Zamawiającego. Możliwość otwarcia pliku dostępna jest dopiero po odszyfrowaniu przez system, co następuje po terminie otwarcia ofert,
  - b) oznaczenie czasu odbioru danych przez Platformę zakupową stanowi przypiętą do oferty elektronicznej datę oraz dokładny czas, znajdujące się w kolumnie dotyczącej danej oferty, w sekcji „Data złożenia oferty”.
5. Wykonawca przystępując do niniejszego postępowania akceptuje warunki korzystania z Platformy zakupowej, określone w Regulaminie zamieszczonym na stronie internetowej pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/pn/awl>

## **XI. WYMAGANIA DOTYCZĄCE WADIUM**

1. Wykonawca zobowiązany jest wnieść wadium zgodnie z art. 45 ustawy Pzp w wysokości:  
**Część 1 – 90 000,00 zł; (słownie: dziewięćdziesiąt tysięcy złotych 00/100)**  
**Część 2 – 13 000,00 zł; (słownie: trzynaście tysięcy złotych 00/100)**
2. Wadium można wnieść w formie:
  - pieniężnej;
  - poręczeniach bankowych lub poręczeniach spółdzielczej kasy oszczędnościowo-kredytowej, z tym, że poręczenie kasy jest poręczeniem pieniężnym;
  - gwarancjach bankowych;
  - gwarancjach ubezpieczeniowych;
  - poręczenia udzielanego 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 (t.j. Dz. U. z 2016 r., poz. 359 z późn. zm.).
3. Wadium wniesione w formie pieniężnej należy wpłacić na rachunek Zamawiającego: **Bank PKO B.P nr rachunku: 52 1020 5226 0000 6602 0477 4255** z dopiskiem **wadium w postępowaniu WNP/645/PN/2020**, a dokument potwierdzenia przelewu załączyć do oferty.
4. W przypadku składania przez Wykonawcę wadium w formie gwarancji, powinna ona być sporządzona zgodnie z obowiązującym prawem i powinna zawierać następujące elementy:
  - 4.1. Nazwę dającego zlecenie (Wykonawcy), nazwę beneficjenta gwarancji, nazwę gwaranta (banku lub instytucji ubezpieczeniowej udzielających gwarancji) oraz wskazanie ich siedzib,
  - 4.2. Określenie wierzytelności, która ma być zabezpieczona gwarancją,

4.3. Kwotę gwarancji,

4.4. Termin ważności gwarancji, zabezpieczający cały okres związania ofertą.

**4.5 Zobowiązanie Gwaranta do:** zapłacenia kwoty gwarancji na pierwsze pisemne żądanie Zamawiającego zawierające oświadczenie, iż Wykonawca, którego ofertę wybrano:

- 1) Odmówił podpisania umowy na warunkach określonych w ofercie.
- 2) Nie wniósł zabezpieczenia należytego wykonania umowy.
- 3) Zawarcie umowy w sprawie zamówienia publicznego stało się niemożliwe z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy;  
a także w sytuacji, gdy Wykonawca w odpowiedzi na wezwanie, o którym mowa w art. 26 ust. 3 i 3a ustawy Pzp, z przyczyn leżących po jego stronie, nie złożył oświadczeń lub dokumentów potwierdzających okoliczności, o których mowa w art. 25 ust. 1 ustawy Pzp, oświadczenia, o którym mowa w art. 25a ust. 1 ustawy Pzp, pełnomocnictw lub nie wyraził zgody na poprawienie omyłki, o której mowa w art. 87 ust. 2 pkt 3 ustawy Pzp, co spowodowało brak możliwości wybrania oferty złożonej przez Wykonawcę jako najkorzystniejszej.

5. Wadium musi być wniesione przed upływem terminu składania ofert, określonego w rozdz. I ust. 1 SIWZ.
6. **Wadium wnoszone w innej formie niż pieniądź, dopuszczonej przez Zamawiającego, należy złożyć wraz z ofertą w postaci elektronicznej, na zasadach określonych w rozdz. XIII ust. 2 SIWZ.**
7. Wniesienie wadium w pieniądzu za pomocą przelewu bankowego, Zamawiający będzie uważał za skuteczne tylko wówczas, gdy bank prowadzący rachunek Zamawiającego potwierdzi, że otrzymał taki przelew przed upływem terminu składania ofert. W wymienionym przypadku dołączenie do oferty kopii polecenia przelewu wystawionego przez Wykonawcę nie jest warunkiem wystarczającym do stwierdzenia przez Zamawiającego terminowego wniesienia wadium przez Wykonawcę.
8. Dokumenty, o których mowa w ust. 2, muszą obejmować swym zakresem wszelkie roszczenia Zamawiającego z tytułu wystąpienia zdarzeń o terminie związania ofertą, o których mowa w art. 46 ust. 5 ustawy Pzp, a także w przypadku określonym w art. 46 ust. 4a, przy czym w przypadku gdy Wykonawcy wspólnie ubiegają się o udzielenie zamówienia, dokumenty te muszą obejmować swym zakresem wszelkie roszczenia Zamawiającego z tytułu związanych z postępowaniem o udzielenie zamówienia działań lub zaniechań każdego z nich. Ponadto wadium złożone w postaci gwarancji bankowej lub ubezpieczeniowej **nie może zawierać w swej treści poniższych warunków:**
  - a) aby żądanie wypłaty było przekazywane Gwarantowi za pośrednictwem banku prowadzącego rachunek Beneficjenta gwarancji (Zamawiającego),
  - b) 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.
9. Zamawiający dokona zwrotu wadium wszystkim Wykonawcom niezwłocznie po wyborze oferty najkorzystniejszej lub unieważnieniu postępowania, z wyjątkiem Wykonawcy, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, z zastrzeżeniem art. 46 ust. 4a ustawy Pzp.
10. Zamawiający zatrzymuje wadium wraz z odsetkami, jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana:
  - 10.1. Odmówi podpisania umowy na warunkach określonych w ofercie;
  - 10.2. Nie wniósł zabezpieczenia należytego wykonania umowy jeżeli jest ono wymagane w SIWZ;
  - 10.3. Zawarcie umowy w sprawie zamówienia publicznego stało się niemożliwe z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy;
  - 10.4. Wykonawca w odpowiedzi na wezwanie, o którym mowa w art. 26 ust. 3 i 3a ustawy Pzp, z przyczyn leżących po jego stronie, nie złożył oświadczeń lub dokumentów

potwierdzających okoliczności, o których mowa w art. 25 ust. 1 ustawy Pzp, oświadczenia, o którym mowa w art. 25a ust. 1 ustawy Pzp, pełnomocnictw lub nie wyraził zgody na poprawienie omyłki, o której mowa w art. 87 ust. 2 pkt 3 ustawy Pzp, co spowodowało brak możliwości wybrania oferty złożonej przez Wykonawcę jako najkorzystniejszej.

11. W przypadku wycofania oferty przed upływem terminu do jej składania, Zamawiający, na pisemny wniosek Wykonawcy, niezwłocznie zwróci wadium.

## **XII. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTA**

1. Wykonawca składający ofertę pozostaje nią związany przez okres **60 dni**. (art. 85 ust. 1 pkt 3 ustawy Pzp).
2. Bieg terminu rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.
3. Wykonawca samodzielnie lub na wniosek Zamawiającego może przedłużyć termin związania ofertą, z tym, że Zamawiający może tylko raz, co najmniej na 3 dni przed upływem terminu związania ofertą, zwrócić się do Wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o oznaczony okres, nie dłuższy niż 60 dni.

## **XIII. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERT**

### **1. Wymagania formalne:**

- 1) Wykonawca składa ofertę wraz z załącznikami za pośrednictwem platformy zakupowej dostępnej pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/pn/awl/proceedings>
- 2) Korzystanie z platformy zakupowej przez Wykonawcę jest bezpłatne.
- 3) Wykonawca ma prawo złożyć tylko jedną ofertę;
- 4) Treść złożonej oferty musi odpowiadać treści SIWZ;
- 5) Oferta musi być podpisana kwalifikowanym podpisem elektronicznym przez osoby umocowane do składania oświadczeń woli i zaciągania zobowiązań w imieniu Wykonawcy;
- 6) W przypadku podpisania oferty i składających się na nią dokumentów i oświadczeń (wyszczególnionych w ust. 3 niniejszego rozdziału) przez osobę niewymienioną w dokumencie rejestracyjnym (ewidencyjnym) Wykonawcy, należy do oferty dołączyć stosowne pełnomocnictwo;
- 7) Wykonawcy ponoszą wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty, w tym koszty poniesione z tytułu nabycia kwalifikowanego podpisu elektronicznego.
- 8) **Uwaga: Celem prawidłowego złożenia oferty Zamawiający zaleca postępowanie zgodnie z Instrukcją składania oferty dla Wykonawcy, zamieszczoną na stronie internetowej pod adresem wskazanym w pkt 1), dotyczącą przedmiotowego postępowania.**

### **2. Forma i postać oferty, dokumentów i oświadczeń, pełnomocnictw.**

- 1) Ofertę sporządza się pod rygorem nieważności, w postaci elektronicznej i opatruje się kwalifikowanym podpisem elektronicznym oraz przekazuje w oryginale w formie elektronicznej.
- 2) Oświadczenie JEDZ dotyczące Wykonawcy, podwykonawców i innych podmiotów, na których zdolnościach lub sytuacji polega Wykonawca, sporządza się pod rygorem nieważności, w postaci elektronicznej i opatruje się kwalifikowanym podpisem elektronicznym oraz przekazuje w oryginale w formie elektronicznej.
- 3) Pełnomocnictwa sporządza się pod rygorem nieważności, w postaci elektronicznej i opatruje się kwalifikowanym podpisem elektronicznym oraz przekazuje w oryginale w formie elektronicznej.
- 4) Wadium w formie niepieniężnej, pod rygorem nieważności, sporządza się w postaci elektronicznej opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym stron stosunku zobowiązaniowego i wnosi się w oryginale w formie elektronicznej.

- 5) Dokumenty lub oświadczenia, o których mowa w niniejszej SIWZ, inne niż wymienione powyżej, sporządza się pod rygorem nieważności w postaci dokumentu elektronicznego opatrzonego kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub w elektronicznej kopii dokumentu lub oświadczenia, poświadczonej za zgodność z oryginałem; oraz składa się w formie elektronicznej.
- 6) Podpisanie dokumentu elektronicznego lub poświadczanie za zgodność z oryginałem elektronicznej kopii dokumentu lub oświadczenia dokonuje odpowiednio wykonawca, podmiot, na którego zdolnościach lub sytuacji polega wykonawca, wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia publicznego albo podwykonawca, w zakresie dokumentów lub oświadczeń, które każdego z nich dotyczą.
- 7) Podpisanie dokumentu elektronicznego lub poświadczanie za zgodność z oryginałem elektronicznej kopii dokumentu lub oświadczenia, następuje przy użyciu kwalifikowanego podpisu elektronicznego.
- 8) W przypadku załączania do oferty dokumentów lub oświadczeń sporządzonych w języku obcym należy je złożyć wraz z tłumaczeniem na język polski. Podczas oceny ofert Zamawiający będzie opierał się na tekście przetłumaczonym.
- 9) Zamawiający zaleca wykorzystanie formularzy załączonych do SIWZ. Dopuszcza się złożenie w ofercie załączników opracowanych przez Wykonawców pod warunkiem, że będą one zgodne co do treści z formularzami określonymi przez Zamawiającego.

**3. Zawartość oferty – oferta musi zawierać następujące oświadczenia i dokumenty:**

- 1) Wypełniony formularz ofertowy z zestawieniem asortymentowo-wartościowym (zapisany jako *Arkusze programu Microsoft Office Excel 97-2003*), sporządzony z wykorzystaniem wzoru stanowiącego **załącznik A** do SIWZ,
- 2) Oświadczenia JEDZ, o których mowa w rozdz. VIII ust. 1, 2 i 3.
- 3) **jeżeli dotyczy** Pełnomocnictwo osoby lub osób podpisujących ofertę, jeżeli nie wynika to bezpośrednio z dokumentu stwierdzającego status prawny Wykonawcy (odpisu z właściwego rejestru);
- 4) **jeżeli dotyczy** Pełnomocnictwo do reprezentowania Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie zgodnie z ustawą Pzp;

Oferta, ww. oświadczenia lub dokumenty oraz pełnomocnictwa muszą być złożone z zachowaniem postaci i form określonych w ust. 2 niniejszego rozdziału.

4. Jeżeli zostanie wybrana oferta Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, są oni zobowiązani do przedłożenia umowy regulującej ich współpracę, najpóźniej w dniu podpisania umowy z Zamawiającym.
5. Zamawiający informuje, iż zgodnie z art. 96 ust. 3 ustawy Pzp oferty składane w postępowaniu o zamówienie publiczne są jawne i podlegają udostępnieniu od chwili ich otwarcia, z wyjątkiem informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, jeśli Wykonawca, nie później niż w terminie składania ofert zastrzegł, że nie mogą one być udostępniane oraz wykazał, załączając stosowne wyjaśnienia, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa. Wszelkie informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, które Wykonawca zastrzeże jako tajemnicę przedsiębiorstwa, **powinny zostać załączone oddzielnie, w miejscu przeznaczonym na platformie zakupowej zgodnie z instrukcją składania oferty dla Wykonawcy.**
6. 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.
7. Zastrzeżenie informacji, które nie stanowią tajemnicy przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji będzie traktowane, jako bezskuteczne i zgodnie z uchwałą SN z 20 października 2005 r. (sygn. III CZP 74/05) skutkować będzie ich oddajaniem.

8. Oferta, której treść nie będzie odpowiadać treści SIWZ, z zastrzeżeniem art. 87 ust. 2 pkt 3 ustawy Pzp zostanie odrzucona (art. 89 ust. 1 pkt 2 ustawy Pzp). Wszelkie niejasności i obiekcje dotyczące treści zapisów w SIWZ należy zatem wyjaśnić z Zamawiającym przed upływem terminu składania ofert w trybie przewidzianym w niniejszej SIWZ. Przepisy ustawy Pzp nie przewidują negocjacji warunków udzielenia zamówienia, w tym zapisów projektu umowy, po terminie otwarcia ofert.
9. Zamawiający informuje, że w przypadku kiedy Wykonawca otrzyma od niego wezwanie w trybie art. 90 ustawy Pzp, a złożone przez niego wyjaśnienia i/lub dowody stanowiąc będą tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, Wykonawcy będzie przysługiwało prawo zastrzeżenia ich jak tajemnicy przedsiębiorstwa. Przedmiotowe zastrzeżenie Zamawiający uzna za skuteczne wyłącznie w sytuacji, kiedy Wykonawca oprócz samego zastrzeżenia, jednocześnie wykaże, iż dane informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa.

#### **XIV. INFORMACJA DLA WYKONAWCÓW WYSTĘPUJĄCYCH WSPÓLNIE (KONSORCJA/SPÓŁKI CYWILNE)**

1. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia (podmioty te występujące wspólnie zwane są dalej konsorcjami. Wymagania określone w stosunku do konsorcjum dotyczą również spółek cywilnych).
2. W przypadku, o którym mowa w ust. 1 Wykonawcy ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego, zgodnie z art. 23 ust. 2 ustawy Pzp.
3. Do oferty należy załączyć pełnomocnictwo dla pełnomocnika do reprezentowania Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie i zawarcia umowy w sprawie nr **WNP/645/PN/2020** – w treści pełnomocnictwa należy wskazać nr postępowania. Spółka cywilna załącza w/w pełnomocnictwo lub dokument, z którego wynika ww. pełnomocnictwo.
4. Przepisy ustawy Pzp, dotyczące Wykonawcy, stosuje się odpowiednio do Wykonawców, o których mowa w ust. 1 niniejszego rozdziału.
5. Wykonawcy występujący wspólnie ponoszą solidarną odpowiedzialność za niewykonanie lub nienależyte wykonanie zamówienia.
6. W przypadku oferty złożonej przez konsorcjum musi ona spełniać następujące dodatkowe wymogi:
  - 6.1 Oferta musi być podpisana w taki sposób, by prawnie zobowiązywała wszystkich Wykonawców występujących wspólnie;
  - 6.2 Oferta podpisana przez pełnomocnika musi być prawnie wiążąca, łącznie i z osobna dla wszystkich podmiotów składających wspólnie ofertę;
  - 6.3 Pełnomocnik będzie upoważniony do zaciągania zobowiązań w imieniu i na rzecz każdego i wszystkich podmiotów składających wspólną ofertę;
7. W przypadku, gdy ofertę składa konsorcjum:
  - 7.1 Formularz oferty podpisuje pełnomocnik konsorcjum lub wszyscy członkowie konsorcjum (dotyczy całego konsorcjum). Na pierwszej stronie formularza oferty należy wpisać informacje dotyczące wszystkich członków konsorcjum;
  - 7.2 Każdy z Wykonawców występujących wspólnie, oddzielnie musi udokumentować, że nie podlega wykluczeniu w zakresie, o którym mowa w niniejszej SIWZ, oraz że konsorcjum spełnia warunki zawarte w art. 22 ust. 1 ustawy Pzp;
  - 7.3 Dokumenty wymienione w rozdziale VIII ust. 1 lub ust. 6 pkt 6.1 ppkt 1)-3) niniejszej SIWZ obowiązują każdego z członków konsorcjum oddzielnie;
  - 7.4 Wszelka korespondencja oraz rozliczenia dokonywane będą wyłącznie z podmiotem występującym, jako reprezentant pozostałych (pełnomocnik).



Jeżeli oferta Wykonawców, o których mowa w ust. 1 zostanie wybrana, Zamawiający może żądać przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego, umowy regulującej współpracę tych Wykonawców.

#### **XV. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT.**

1. Ofertę należy złożyć w formie elektronicznej w nieprzekraczalnym terminie do **dnia 18 września 2020 r. do godz. 11.00** za pośrednictwem platformy zakupowej dostępnej pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/pn/awl/proceedings>.
2. Oferta złożona po terminie wyznaczonym na składanie ofert, zostanie odesłana Wykonawcy przez Zamawiającego elektronicznie, za pośrednictwem platformy zakupowej, na adres mailowy, z którego została złożona.
3. Przed upływem terminu składania ofert, Wykonawca posiadający konto na platformie zakupowej, na której prowadzone jest przedmiotowe postępowanie, może za jej pośrednictwem **wprowadzić zmiany do złożonej oferty lub wycofać ofertę**.
4. Wykonawca nieposiadający konta na platformie zakupowej, o której mowa powyżej, może za jej pośrednictwem wprowadzić zmiany do złożonej oferty.
5. Wykonawca niezalogowany nie może samodzielnie wycofać oferty. W celu wycofania oferty należy się skontaktować z Centrum Wsparcia Klienta, które służy pomocą techniczną od poniedziałku do piątku w godzinach od 7:00 do 17:00, pod numerem telefonu 22 101 02 02 lub e-mail: [cwk@platformazakupowa.pl](mailto:cwk@platformazakupowa.pl).
6. Szczegółowa procedura zmiany lub wycofania oferty opisana jest na platformie zakupowej, o której mowa powyżej, w zakładce "Instrukcje dla Wykonawców".
7. Po upływie terminu składania ofert Wykonawca nie może skutecznie dokonać zmiany ani wycofać złożonej oferty.
8. Otwarcie ofert nastąpi w dniu: **18 września 2020 r. o godz. 11.30** za pomocą platformy zakupowej, w siedzibie Zamawiającego budynek nr 7 – pokój nr 0.25 (parter) ul. Czajkowskiego 109, 51-147 Wrocław.
9. Podczas otwarcia ofert Zamawiający podaje informacje, o których mowa w art. 86 ust. 4 ustawy Pzp.
10. Niezwłocznie po otwarciu ofert Zamawiający zamieści na stronie <https://platformazakupowa.pl/pn/awl/proceedings> informacje dotyczące:
  - a) kwoty, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia;
  - b) firm oraz adresów Wykonawców, którzy złożyli oferty w terminie;
  - c) ceny, terminu wykonania zamówienia, okresu gwarancji i warunków płatności w ofertach.

#### **XVI. OPIS SPOSOBU OBLICZANIA CENY.**

1. Cenę oferty należy podać w złotych, cyfrowo i słownie.
2. Cena jednostkowa netto asortymentu to cena ustalona za jednostkę określonego asortymentu przedmiotu zamówienia, bez podatku od towarów i usług, którego ilość lub liczba jest wyrażona w jednostkach miar, w rozumieniu przepisów o miarach.
3. Wykonawca zobowiązany jest obliczyć cenę oferty na podstawie opisu przedmiotu zamówienia, ujmując wszelkie koszty związane z realizacją zamówienia, wynikające z realizacji przedmiotu zamówienia zgodnie ze specyfikacją istotnych warunków zamówienia, projektem umowy oraz doświadczeniem zawodowym Wykonawcy, a więc koszty zakupu, ubezpieczenia, zysk, itp. – uwzględnić wszystkie koszty związane z cyklem życia produktu do momentu odbioru przez Zamawiającego.
4. W ofercie należy podać cenę w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 9 maja 2014 r. o informowaniu o cenach towarów i usług, za wykonanie wybranej części przedmiotu zamówienia.
5. Cenę oferty brutto należy podać w polskich złotych (PLN) z należnym podatkiem VAT,



z zaokrągleniem do dwóch miejsc po przecinku. Cena ofertowa brutto ma wynikać z ceny ogółem netto powiększonej o należny podatek VAT. Cena ogółem netto ma wynikać z sumy cen jednostkowych netto poszczególnych elementów.

6. Wykonawca oblicza cenę oferty w następujący sposób:
  - 6.1 Sposób obliczenia ceny został określony w formularzu ofertowym – **Załączniku – formularz ofertowy**. W celu ułatwienia Wykonawcy dokonania obliczeń, w edytowalnej wersji formularza ofertowego (zapisanego jako *Arkusze programu Microsoft Office Excel 97-2003*), Zamawiający **sformatował komórki oraz wprowadził formuły matematyczne**.
7. Cena podana w ofercie będzie ceną ryczałtową i musi uwzględniać wszystkie koszty i rabaty.
8. Stawkę VAT należy określić wg obowiązujących przepisów i stanu faktycznego na dzień złożenia oferty. Prawidłowe ustalenie podatku VAT należy do obowiązków Wykonawcy.
9. 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.
10. Cena oferty brutto będzie stanowiła maksymalną wartość umowy.
11. Wykonawca może podać tylko jedną cenę za wykonanie przedmiotu zamówienia. Oferty z cenami wariantowymi zostaną odrzucone.

## **XVII. OPIS KRYTERIÓW, WRAZ Z PODANIEM ZNACZENIA I SPOSOBU OCENY OFERT**

1. Stosowanie matematycznych obliczeń przy ocenie ofert, stanowi podstawową zasadę oceny ofert, które oceniane będą w odniesieniu do najkorzystniejszych warunków przedstawionych przez Wykonawców w zakresie każdego kryterium.
2. Zamawiający zastosuje zaokrąglenie wyników do dwóch miejsc po przecinku.
3. 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, podanej przez Wykonawcę na formularzu oferty odpowiednio **dla części, na którą złożono ofertę**. 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:

$P_i(C)$	liczba punktów, jakie otrzyma oferta "i" za kryterium "Cena brutto"
$C_{\min}$	najniższa cena spośród wszystkich nieodrzuconych ofert
$C_i$	cena oferty "i"
$\text{Max}(C)$	maksymalna liczba punktów, jakie może otrzymać oferta za kryterium "Cena brutto"

4. Jeżeli nie można wybrać najkorzystniejszej oferty z uwagi na to, zostały złożone oferty o takiej samej cenie lub koszcie, zamawiający wezwie Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych.

5. Jeżeli złożono ofertę, której wybór prowadziłby do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego, zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, Zamawiający w celu oceny takiej oferty dolicza do przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek rozliczyć zgodnie z tymi przepisami. Wykonawca, składając ofertę, informuje Zamawiającego, czy wybór oferty będzie prowadzić do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego, wskazując nazwę (rodzaj) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do jego powstania, oraz wskazując ich wartość bez kwoty podatku.

#### **XVIII. INFORMACJE O FORMALNOŚCIACH, JAKIE POWINNY BYĆ DOPEŁNIONE PO WYBORZE OFERTY W CELU ZAWARCIA UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO.**

1. 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 art. 94 ust. 2 pkt 1 lit a) i art. 183 ust. 1 ustawy Pzp.
2. Zawiadomienie Wykonawcy o wyborze jego oferty będzie jednocześnie zaproszeniem do zawarcia umowy.
3. Jeżeli wykonawca, o którym mowa w pkt. 1, będzie się uchylał się od zawarcia umowy, zamawiający zbada, czy nie podlega wykluczeniu oraz czy spełnia warunki udziału w postępowaniu wykonawca, który złożył ofertę najwyższą ocenioną spośród pozostałych ofert.
4. Przez uchylenie się od podpisania umowy, Zamawiający rozumie między innymi niepodpisanie umowy w terminie określonym w zawiadomieniu o wyborze oferty najkorzystniejszej.
5. W przypadku wyboru jako oferty najkorzystniejszej oferty:
  - a) Wykonawcy określonego w art. 23 ust. 1 ustawy Pzp (np. konsorcjum) – Zamawiający przed podpisaniem umowy, zażąda umowy regulującej współpracę tych współników, zawierającą 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.
  - b) **Wykonawca jest zobowiązany przedłożyć Zamawiającemu kserokopię polisy OC, o której mowa w rozdz. IV pkt 1.4. Brak przedłożenia kserokopii polisy OC, Zamawiający potraktuje jako uchylenie się od zawarcia umowy.**
6. 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 takich jak imię, nazwisko, data i miejsce urodzenia, nr dokumentu tożsamości i jego kserokopię, 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 2012r. w sprawie organizacji systemu przepustkowego w resorcie obrony narodowej (dokument niejawnny), Decyzja nr 21/MON Ministra Obrony Narodowej z dnia 24 stycznia 2017r. w sprawie planowania i realizowania przedsięwzięć współpracy międzynarodowej w resorcie obrony narodowej (Dz. Urz. MON poz. 18).

## **XIX. WYMAGANIA DOTYCZĄCE ZABEZPIECZENIA NALEŻYTEGO WYKONANIA UMOWY.**

1. Zamawiający żądać będzie od Wykonawcy, którego oferta została wybrana, jako zabezpieczenia należytego wykonania umowy, kwoty równej **5%** ceny ofertowej brutto.
2. Zabezpieczenie służy pokryciu roszczeń z tytułu niewykonania, lub nienależytego wykonania umowy.
3. Zabezpieczenie należytego wykonania umowy może być wnoszone w następujących formach:
  - a) pieniądzu,
  - b) poręczeniach bankowych lub poręczeniach spółdzielczej kasy oszczędnościowo – kredytowej z tym, że zobowiązanie kasy jest zawsze zobowiązaniem pieniężnym,
  - c) gwarancjach bankowych
  - d) gwarancjach ubezpieczeniowych,
  - e) 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.
4. Zabezpieczenie wnoszone w formie pieniądza zostanie wpłacone nie później niż w dniu podpisania umowy na rachunek bankowy Zamawiającego **Bank PKO B.P. nr rachunku: 52 1020 5226 0000 6602 0477 4255**, z dopiskiem „**zabezpieczenie należytego wykonania umowy w postępowaniu WNP/645/PN/2020**”.  
Skuteczne wniesienie zabezpieczenia należytego wykonania umowy w formie pieniądza następuje z chwilą wpływu środków pieniężnych na ww. rachunek Zamawiającego.
5. Jeśli zabezpieczenie jest wnoszone w innej formie niż pieniądz, należy je dostarczyć do Zamawiającego najpóźniej w dniu/momentie podpisania umowy.
6. Zabezpieczenie wniesione w innej formie, niż pieniądz, o których mowa w ust. 3, powinno zostać złożone w formie dokumentu oryginalnego. Dokument zabezpieczenia powinien być wystawiony na Zamawiającego, mieć formę oświadczenia bezwarunkowego, nieodwołalnego i płatnego na pierwsze pisemne żądanie Zamawiającego, z terminem obowiązywania wskazanym w umowie. Ponadto zabezpieczenie złożone w postaci gwarancji bankowej lub ubezpieczeniowej winno być:
  - a) **bez zapisu nakazującego, aby żądanie zapłaty było przekazywane Gwarantowi za pośrednictwem banku prowadzącego rachunek Beneficjenta gwarancji,**
  - b) **bez warunku, aby podpisy osób wystawiających żądanie zapłaty były poświadczone za zgodność z oryginałem przez inne osoby niż Radca Prawny.**
7. W przypadku wniesienia wadium w pieniądzu, za zgodą Wykonawcy, kwota wadium może zostać zaliczona przez Zamawiającego, na poczet zabezpieczenia należytego wykonania umowy. Pozostałą część kwoty zabezpieczenia należytego wykonania umowy Wykonawca wpłaci zgodnie z zapisami ust. 3.
8. 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.
9. Do zmiany formy zabezpieczenia umowy w trakcie realizacji umowy stosuje się art. 149 ustawy Pzp.
10. Zamawiający zwróci zabezpieczenie w terminie 30 dni od dnia wykonania zamówienia i uznania przez Zamawiającego za należyte wykonane.

## **XX. INFORMACJA O MOŻLIWOŚCIACH ZMIAN W UMOWIE.**

1. Istotne postanowienia umowne - Wzór umowy, stanowi załącznik B do niniejszej SIWZ.
2. Zamawiający dopuszcza możliwość zmiany umowy w granicach unormowania zawartego w art. 144 ustawy Pzp. Zamawiający przewiduje możliwość zmiany zapisów umownych:

- 2.1 Zamawiający dopuszcza możliwość waloryzacji cen jednostkowych nie częściej niż raz na trzy miesiące (raz w kwartale), przy czym do końca I kwartału 2021 r. obowiązują ceny zawarte w ofercie Wykonawcy.
- 2.2 w przypadku ustawowej zmiany stawek podatkowych (VAT) w okresie obowiązywania umowy, strony dopuszczają możliwość zmiany stawek podatkowych obowiązujących w umowie zgodnie z obowiązującymi przepisami;
- 2.3 w przypadku zmiany podwykonawcy uczestniczącego w realizacji umowy w wypadku, kiedy Wykonawca określi go, co do tożsamości w ofercie;
3. Przewidziane powyżej okoliczności stanowiące podstawę zmian do umowy, stanowią uprawnienie Zamawiającego nie zaś jego obowiązek wprowadzenia takich zmian.
4. Wszelkie zmiany muszą być dokonywane z zachowaniem przepisu art. 140 ust. 1 i art. 140 ust. 3 ustawy Pzp stanowiącego, że umowa podlega unieważnieniu w części wykraczającej poza określenie przedmiotu zamówienia zawartego w SIWZ z uwzględnieniem art. 144 ustawy Pzp.
5. Ustala się, iż nie stanowi zmiany umowy w rozumieniu art. 144 ustawy Pzp:
  - 5.1 zmiana nr rachunku bankowego,
  - 5.2 zmiana danych teleadresowych.Zaistnienie okoliczności, o których mowa w niniejszym punkcie wymaga jedynie niezwłocznego pisemnego zawiadomienia drugiej Strony.  
Zmiany wymagają zachowania formy pisemnej (aneks) oraz pisemnego wniosku jednej ze Stron o zmianę wraz z uzasadnieniem.

## **XXI. INFORMACJE O PODWYKONAWCACH**

1. Zamawiający nie zastrzega obowiązku osobistego wykonania przez Wykonawcę kluczowych części zamówienia.

## **XXII. KLAUZULA INFORMACYJNA W ZAKRESIE OCHRONY 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 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO”, informujemy, że Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Akademia Wojsk Lądowych imienia generała Tadeusza Kościuszki, ul. Czajkowskiego 109, 51-147 Wrocław.

1. Administrator danych powołał Inspektora Ochrony Danych nadzorującego prawidłowość przetwarzania danych osobowych, z którym można się skontaktować za pośrednictwem adresu e-mail: [iod@awl.edu.pl](mailto:iod@awl.edu.pl) lub za pośrednictwem poczty na adres Akademii;
2. Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego
3. Odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 8 oraz art. 96 ust. 3 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. –Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2019 r. poz. 1843 z późn. zm.), dalej „ustawa Pzp”;
4. Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 97 ust. 1 ust ustawy Pzp, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy;
5. Obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy Pzp;
6. W odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;

7. Posiada Pani/Pan
  - na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
  - na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych (skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z ustawą Pzp oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników);
  - na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO (prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego);
  - prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
8. Nie przysługuje Pani/Panu:
  - w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
  - prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
  - na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych.

### **XXIII POUCZENIE O ŚRODKACH OCHRONY PRAWNEJ PRZYSŁUGUJĄCYCH WYKONAWCY.**

1. Zgodnie z przepisami art. 179 do art. 183 ustawy Pzp. Wykonawcom, którzy mają lub mieli interes w uzyskaniu danego zamówienia oraz ponieśli lub mogli ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów ustawy Pzp przysługują środki ochrony prawnej określone w dziale VI ustawy Pzp.
2. Odwołanie przysługuje wyłącznie od niezgodnej z przepisami ustawy Pzp czynności zamawiającego podjętej w postępowaniu o udzielenie zamówienia lub zaniechania czynności, do której zamawiający jest zobowiązany na podstawie ustawy Pzp.
3. Odwołanie powinno wskazywać czynność lub zaniechanie czynności zamawiającego, której zarzuca się niezgodność z przepisami ustawy, zawierać zwięzłe przedstawienie zarzutów, określać żądanie oraz wskazywać okoliczności faktyczne i prawne uzasadniające wniesienie odwołania.
4. Odwołanie wnosi się do Prezesa Izby w formie pisemnej lub w postaci elektronicznej, podpisane bezpiecznym podpisem elektronicznym weryfikowanym przy pomocy ważnego kwalifikowanego certyfikatu lub równoważnego środka, spełniającego wymagania dla tego rodzaju podpisu.
5. Odwołujący przesyła kopię odwołania zamawiającemu przed upływem terminu do wniesienia odwołania w taki sposób, aby mógł on zapoznać się z jego treścią przed upływem tego terminu. Domniemywa się, iż zamawiający mógł zapoznać się z treścią odwołania przed upływem terminu do jego wniesienia, jeżeli przesłanie jego kopii nastąpiło przed upływem terminu do jego wniesienia przy użyciu środków komunikacji elektronicznej.
6. Odwołanie wnosi się w terminach określonych w art. 182 ustawy Pzp, odpowiednio wobec czynności zamawiającego podjętej w postępowaniu o udzielenie zamówienia lub zaniechania czynności, do której zamawiający jest zobowiązany na podstawie ustawy Pzp. Odwołanie wnosi się w terminie 10 dni od dnia przesłania informacji o czynności zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia - jeżeli zostały przesłane w sposób określony w art. 180 ust. 5 zdanie drugie albo w terminie 15 dni - jeżeli zostały przesłane w inny sposób. Odwołanie wobec treści ogłoszenia o zamówieniu oraz wobec postanowień SIWZ, wnosi się w terminie

10 dni od dnia publikacji ogłoszenia w Dz.U. UE lub zamieszczenia SIWZ na stronie internetowej. Jeżeli zamawiający nie przesłał wykonawcy zawiadomienia o wyborze oferty najkorzystniejszej, odwołanie wnosi się nie później niż w terminie 30 dni od dnia publikacji w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej ogłoszenia o udzieleniu zamówienia, 6 miesięcy od dnia zawarcia umowy, jeżeli zamawiający nie opublikował w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej ogłoszenia o udzieleniu zamówienia.

Dnia: 31.07.2020 r.

OPRACOWAŁA: Joanna CHODZIŃSKA-STRĄCZAK

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**Część I**  
**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 – 50-80 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 3

**Barszcz czerwony instant 50-70 g**

**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 ,zosnek) pieprz czarny, nie zawiera glutaminianu sodu .

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, zanieczyszczenia mechaniczne, jełczenia, 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, łamiwa, 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 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, jełczenia, 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 2,9%

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. 30,4%, wafel

partia towaru w jednej dostawie - wszystkie wafelki w jednej masie

**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 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 oblany 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 Kit-Kat :**

Paluszek waflowy (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, jęłczenia, 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, oblany 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 9 % ) 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 oblany 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, jęłczenia, 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, jęłczenia, 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 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 kuwertury 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 prostopadłościaków, 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 niejednolitość, zdeformowane kształty, zanieczyszczenia mechaniczne, rozwarstwienie składników, objawy pleśnienia, jęłczenia, 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 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) 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, jęłczenia, 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, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość kuwertury, 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**

Krucze 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, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość kuwertury, 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**

**Bazylija 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 30,7%, kiełbasa 23,3% (mięso wieprzowe 85%, woda, sól, przyprawy naturalne, wzmacniacz smaku: E 621, substancja konserwująca E 250), kapusta biała 20,7%, woda, mięso wieprzowe 7,7%, 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, 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 17

**Biszkopty okrągłe opakowanie 100-120 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 cała 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 op. 0,3 – 1 kg**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

produkt – brzoskwinie połówki w lekkim syropie

**Skład:** Brzoskwinie w połówkach min 57%, woda , cukier, syrop glukozowo-fruktozowy,

**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

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 ilości 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 65-110 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, 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

Bardzo ostra przyprawa. Suszone płatki papryki chili , dodatek do potraw mięsnych, szczególnie polecane do duszonego mięsa do przyprawiania sosów, zup, drobiu oraz ryb.

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 tarty 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 białokremowa, 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 zepsucia, 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, galaretka w różnych smakach: wiśnia, pomarańcza, malina

**Skład:**

Zawartość galaretki min 53% ,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, jęczenia, 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 6,8% tłuszcz roślinny utwardzony , chrupki ryżowe min 3,7%, rodzynki min 3%, masa karmelowa 32,3%

**Cechy dyskwalifikujące:**

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

Skład: Herbatniki o smaku waniliowym lub czekoladowym przekładane kremem czekoladowym lub waniliowym (min 25% masy netto)

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, jęłczenia, 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 6,9% jaja, syrop glukozowy, migdały 3,9%, rodzynki, orzechy laskowe

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, jęłczenia, 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 25-28x42-45 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, jęłczenia, 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 400 g**

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

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

wartości odżywcze (%) na 100 g

Wartość energetyczna 481,1 kJ

Wartość energetyczna 114,5 kcal

Tłuszcz 1,9 g

w tym kwasy tłuszczowe nasycone 0,3 g

Węglowodany 13,7 g

w tym cukry 0,8 g

Białko 7,5 g

Sól 0,7 g

Pojemność opakowania 425 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 1700 kJ

Wartość energetyczna 400 kcal

Tłuszcz 0 g

w tym kwasy tłuszczowe nasycone 0 g

Węglowodany 100 g

w tym cukry 100 g

Białko 0 g

Sól 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

**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 2,52 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 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 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,

**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, jęczenia, 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 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, jęczenia, 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 niejednolity 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 niejednolitość, 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 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 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 :**

Proszę 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 powoływana 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, pojemność 410 ml, masa netto po odcieku 240 g

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, kwaśny, stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, objawy zapaśnienia, 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, pojemność 425 ml, masa netto po odcieku 240 g

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, kwaśny, stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, objawy zapaśnienia, 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, pojemność 425 ml, masa netto po odcieku 240 g

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, kwaśny, stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, objawy zapaśnienia, 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 33,3%, kiełbasa 20% (mięso wieprzowe 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 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, nieszczelność, 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 26,5%, kiełbasa 10,8% (mięso wieprzowe 50%, skórki wieprzowe 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 4,8%, mąka pszenna, przyprawy (cukier, przyprawy, sól, warzywa suszone, aromat, glukoza, ekstrakt drożdżowy), tłuszcz wieprzowy

Masa netto 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, 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

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 40mm 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 wyrośniętymi ziarnami, , niejednolite pod względem przekroju, o rozjaśnionej barwie, - strąki włókniste, zawierające niepożądane tyto, 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

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 obcięzonymi 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 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 wyrośniętymi ziarnami, , niejednolite pod względem przekroju, o rozjaśnionej barwie, - strąki włókniste, zawierające niepożądane tyko, 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

**Poz 69****Figi suszone**

Figi suszone

Wartości odżywcze 100 g produktu

Energia: 288 kcal

Tłuszcz: 1,4 g

Cukier: 59 g

Białko: 3,7 g

Sól: 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, przedzoładki wołowe 30%, warzywa: marchew, pietruszka, seler (w różnych proporcjach); rosół wołowy w proszku, mąka pszenna, naturalne przyprawy: majeranek, pieprz czarny, papryka w proszku, gałka muszkatałowa, 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 30%, warzywa w zmiennych proporcjach 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, nieszczelność, 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

Poz 72

**Frytki beztłuszczowe typu Aviko**

Opakowanie worek foliowy z nadrukiem – 0,70 – 1 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 ilości 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 – dostawcę,

**Częstotliwość dostaw:**

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

Poz 75

**Galka muszkatołowa 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 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,
- 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 4,7%, 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 garmażeryjny 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:

Mąka pszenna, olej roślinny, białko, mąka kukurydziana, sól, proszek do pieczenia, skrobia pszenna, jaja w proszku

**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 35 %, 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 zepszczenia, 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,

Częstotliwości dostaw :

**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 35%, wołowe 10%), woda, cebula 11,6%, 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, zwiertzenie, 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 -120g**

ciecierzyca gotowana 40% (ciecierzyca, 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: cieciorka, pasta sezamowa, woda, sól, regulator kwasowości – różne smaki(dodatki)

Opakowanie 105-200 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,

**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 Prymat typu 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

Wymiar opakowania jednostkowego (SxWxG)                      24,6 x 24,6 x 38,6 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 101

**Kakao 10-12 % tł.**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Opakowanie jednostkowe: 0,1– 0,25 kg

produkt spożywczy otrzymywany uzyskany przez sproszkowanie kuchenki kakao, 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 zbrylenia.

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, trwałe zbrylenia, 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 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 0,1 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 pszen

**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,
- Opakownie 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, jełczenia, 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, jełczenia, 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 odtuszczone 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 łątko rozsypujące się zbrylenia.

**cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, niedostateczna ocena organoleptyczna, jakości naparu, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, zwiędzenie, 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 granulaty 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 0,200 g – 0,250 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, zwiędzenie, 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 – dostawcę,

**Częstotliwość dostaw:**

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

**Poz 122**

**Kawa Nescaffe 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 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 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 – dostawcę,

Opakowanie: 0,400 g – 0,500 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 – dostawcę,
- 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 nieznaczne ilości łatwo rozsypanych się zbrzydlenia, oraz ciemniejsze cząstki pochodzące z zastosowanych surowców, dopuszcza się obecność zanieczyszczeń ferromagnetycznych w ilości 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 – dostawcę,
- data załadowania do transportu.

**Częstotliwość dostaw:**

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



Poz 127

**Kisiel „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, jęłczenia, 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 rozpadanie 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 rozpadanie 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 25 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 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 biało - kremowej, smak i zapach – charakterystyczny dla ciasta ziemniaczanego i nadzienia owocowego (po obróbce kulinarnej),

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, (gorzki, jelki, stęchły, itp.), niedostateczna ocena organoleptyczna produktu przed i po przyrządzeniu (np. rozzerwane 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 , opatrzony 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

Sód – 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 , opatrzonej 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 -10,2 g

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,

sól 0,1g.

200g 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 18,2g

tłuszcz 0,8g

950g 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 kielbasa swojska z pieprzem i czosnkiem 100 g**

Skład: mięso drobiowe 43%, mięso wieprzowe 27%, woda  
koncentrat białka sojowego maltodekstryna sól  
substancja zagęszczająca E407  
przeciwutleniacz E301  
przyprawy (zawierają gorczycę)  
warzywa suszone  
ekstrakty przypraw  
czosnek 0,4%  
pieprz 0,3%

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 143

**Konserwa polędwica drobiowa w galarecie z filetem z piersi kurczaka 100 g**

filet z piersi kurczaka 35%, mięso z podudzia kurczaka 35%, woda, koncentrat białka sojowego, maltodekstryna, sól,  
substancja zagęszczająca E407, przeciwutleniacz E301,  
przyprawy, ekstrakty przypraw, ekstrakt drożdżowy, aromaty

**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 144

**Konserwa mięsna wieprzowa 300 g**

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 :**

- a) jednostkowe- puszka metalowa łatwo otwieralna 300 g
- b) zbiorcze-karton lub zgrzewka foliowa do 20 kg

**Cechy dyskwalifikujące:**

- a) uszkodzenia mechaniczne
- b) 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 łopatka wieprzowa 300 g**

Wysokiej jakości sterylizowana mielonka wieprzowa o zawartości mięsa wieprzowego z łopatki min 86 %. Skład – mięso wieprzowe z łopatki (86%), 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 :

- a) jednostkowe- puszka metalowa łatwo otwieralna 300 g
- b) zbiorcze-karton lub zgrzewka foliowa do 20 kg

Cechy dyskwalifikujące:

- a) uszkodzenia mechaniczne
- b) 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 mięsna wieprzowina z galaretką 300 g**

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 :

- a) jednostkowe- puszka metalowa łatwo otwieralna 300 g
- b) zbiorcze-karton lub zgrzewka foliowa do 20 kg

Cechy dyskwalifikujące:

- a) uszkodzenia mechaniczne
- b) objawy zepsucia np.: bombaż, oznaki zardzewienia puszek,

**Częstotliwość dostaw:**

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

Poz 147

**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 148

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

( puszka z otwieraczem )

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 149**

**Paprykarz szczeciński 310 g:**

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 150

**Konserwa rybna Salátka pikantna z makrelą 130 g**

Skład konserwy: szprot rozdrobniony 35% (Sprattus sprattus, obszar połowu: Morze Bałtyckie FAO 27IIIId, metoda połowu: włók pelagiczny), makrela 5% (Scomber scombrus, obszar połowu: Północno-Wschodni Atlantyk FAO27, metoda połowu: włók pelagiczny), woda, cebula, kapusta, koncentrat pomidorowy, pasternak suszony, cukier, błonnik sojowy, sól, białko sojowe, olej rzepakowy, ekstrakt papryki, regulator kwasowości (kwas cytrynowy), 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 151

**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 152

**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 153

**Konserwa rybna śledzik w orientalnym sosie z chińskimi warzywami 110 g**

( puszka z otwieraczem )

Skład konserwy :

kawałki śledzia (ryba 50%), sos orientalny (50%): woda, sos sojowy jasny (woda, sól, soja, mąka pszenna, cukier), koncentrat pomidorowy, marchew, cukier, ocet spirytusowy, papryka czerwona, cebula, miód wielokwiatowy, pędy bambusa, grzyby Mun (10%), kielki fasoli mung (4%), imbir suszony, czosnek suszony, skrobia modyfikowana kukurydziana, substancje zagęszczające (guma ksantanowa, karagen),

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 154

**Konserwa rybna Tuńczyk kawałki 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 155

**Konserwa rybna makreła w oleju 120 g**

( puszka z otwieraczem )

Skład konserwy : filety z makreli (65%), olej rzepakowy, aromat cytrynowy (0,4%), sól, Olej roślinny

Termin przydatności do spożycia minimum 18 miesięcy

Wartość energetyczna 2110 kJ / 511 kcal

Tłuszcz 51 g

W tym kwasy tłuszczowe: nasycone 6,8 g

Jednonienasycone 29 g

Wielonienasycone 15 g

Węglowodany 1,1 g

W tym cukry 0 g

Białko 12 g

Sól 0,58 g

Kwasy Omega 3 EPA 1828,00 mg

Kwasy Omega 3 DHA 2335,00 mg

**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

**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 157

**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, jelki, 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 158

**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 159

**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 160

**Krakersy 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 161

**Krokiety z brokułami garmażeryjne**

Krokiety z brokułami produkt garmażeryjny 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 162

**Krokiety z mięsem garmażeryjne**

Krokiety z mięsem produkt garmażeryjny 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 163

**Krokiety z pieczarkami i serem**

Krokiety 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 164

**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 165

**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 166

**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 167

**Kurkuma**

Opakowanie typu Pet 420 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 168

**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 należy pakować 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 – dostawce,
- 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 169

**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 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 – 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 170

**Liofilizowana mieszanka owoców**

Produkt otrzymany w wyniku procesu liofilizacji.

Skład: owoce liofilizowane – 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 171

**Liofilizowana wołowina z ryżem**

Produkt otrzymany w wyniku procesu liofilizacji.

Skład: ryż, sos warzywno-pieczarkowo-pomidorowy, mięso wołowe liofilizowane, cukinia liofilizowana, mieszanka ziołowa liofilizowana

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

**Liofilizowany kurczak z ziemniakami i fasolą**

Produkt otrzymany w wyniku procesu liofilizacji.

Skład: ziemniaki liofilizowane, filet z kurczaka liofilizowany, sos, fasola liofilizowana, pieczarki liofilizowane, mieszanka ziołowa liofilizowana.

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 173

**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 174

**Lody różne smaki:**

Opakowanie jednostkowe: 900 ml - 1l.

**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 175

**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 176

**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 177

**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,

<b>Wartości odżywcze</b>	<b>W 100 ml</b>
Wartość energetyczna	2898 kJ
-	704 kcal
Tłuszcz	76,3 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	5,3 g
Węglowodany	2,9 g
w tym cukry	2,3 g
Błonnik	0,0 g
Białko	1,5 g
Sól	0,60 g

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 kropelek oleju, objawy pleśnienia, jęlczenia, 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 – dostawce,
- 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 178

**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 kropelek oleju, objawy pleśnienia, jęłczenia, 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 – dostawce,
- 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 179

**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 180

**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 181

**Makaron Lasange op 0,5 – 5 kg**

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 182

**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 183

**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

Tłuszcz: 0,6 g

w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 0,3 g

Węglowodany: 81,0 g

w tym cukry: 0,0 g

Białko: 6,9 g

Sól: 0,02 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 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 185

**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 186

**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 187

**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 188

**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 (bazylija, 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 189

**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 190

**Makaron z sosem serowo śmietanowym instant**

Danie instant (kubek) waga 60-62 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 191

**Makaron z sosem śmietanowo-ziolowym**

Danie instant (kubek) waga 67- 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 192

**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 193

**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 194

**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 195

**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 196

**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; karoten. 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 197

**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 śluzowaniu (od szlamowaniu), odkwaszaniu (neutralizacji i/lub destylacji) i modyfikowany, struktura i konsystencja – w temperaturze 20 °C – stała, lekko mazista, barwa – kremowo – żółta, jednolita w całej masie smakowitość – 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 198

**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 199

**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 – dostawce,
- h) data załadowania do transportu.

**Częstotliwość dostaw:**

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

Poz 200

**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:

- i) masa netto
- j) nazwa dostawcy – producenta, adres,
- k) nazwa produktu, kraj pochodzenia, nr partii przemiałowej,
- l) data – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... - dzień, miesiąc, rok),
- m) rodzaj opakowań (wg normy PN),
- n) warunki przechowywania,
- o) karta gwarancji produktu udzielona przez producenta – dostawce,
- p) data załadowania do transportu.

**Częstotliwość dostaw:**

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

Poz 201

**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 202

**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 203

**Mieszanka chińska mrożona op. 0,45-0,55 kg:**

Składniki: warzywa 80% w zmiennych proporcjach: marchew, kiełki 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 204

**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 205

**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 206

**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 207

**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 208

**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 209

**Miód pszczele ( 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 rozkruszcza, 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 210

**Miód pszczele ( naturalny ) wielokwiatowy.:**

**Odmiany:** wielokwiatowy,

**Cechy dyskwalifikujące:**

obecność sztucznego inwentu lub nadmiernej ilości 5 - hydroksymetylofluoru (HMF), obecność melasy, obecność skrobi, obecność sztucznych barwników, obecność rozkruszcza, 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 211

**Mleko kokosowe w puszcze op. 400 ml**

Skład: ekstrakt kokosowy 85%, 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 212

**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 213

**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 214

**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- dostawce,
- data załadowania do transportu.

**Częstotliwość dostaw:**

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

Poz 215

**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 %;
rodzynki	- 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- dostawce,
- data załadowania do transportu.

**Częstotliwość dostaw:**

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

Poz 216

**Musli w kubku 80 g**

**Musli błonnikowe skład:** płatki zbożowe 48% (**owsiane, jęczmień**), chipsy kokosowe 10%, suszone żurawiny 10% (żurawiny, sok ananasowy, mąka ryżowa, koncentrat soku ananasowego, olej słonecznikowy), **pszenica orkisz** ekspandowana, **migdały**, nasiona szałwii 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 100 g  
wartość energetyczna 1656 kJ/395  
tłuszcz 14,0 g  
w tym kwasy tłuszczowe nasycone 6,9 g  
węglowodany 50,4 g  
w tym cukry 12,3 g  
błonnik 13,5 g  
białko 10,2  
sól 0 g

**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 szafalii hiszpańskiej (Salvia hispanica)/chia, liofilizowane jeżyny 2,5%, liofilizowane porzeczeki czarne.

Może zawierać: orzechy, nasiona sezamu, mleko, soję.

wartość odżywcza musli na 100 g  
wartość energetyczna 1626 kJ/387 kcal  
tłuszcz 11,2 g  
w tym kwasy tłuszczowe nasycone 1,7 g  
węglowodany 52,7 g  
w tym cukry 8,3 g  
błonnik 10,4 g  
białko 13,7 g  
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 217

**Musze 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 218

**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 219

**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 220

**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 ni! 20%, zawartość soli nie więcej niż 3 – 5%, kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas octowy nie mniej ni! 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 221

**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 222

**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 223

**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 224

**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 225

**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 226

**Napój 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 227

**Napój Typ Tymbark 0,25l szkło różne smaki :**

Butelka szklana

- woda, sok jabłkowy z zagęszczonego soku (19%), syrop glukozowo-fruktozowy (G) i/lub cukier (D), sok arbuzowy 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 228

**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 229

**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 230

**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 231

**Ocet balsamiczny ( krem na bazie białego octu balsamicznego) biały 250 ml:**

**Krem na bazie białego octu balsamicznego 35%.**

Skład: Zagęszczony moszcz winogronowy (zawiera siarczyny) ocet z białego wina (wino (zawiera siarczyny), woda) syrop glukozowy (z pszenicy) skrobia modyfikowana kukurydziana substancja zagęszczająca: guma ksantanowa

**Ocet 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 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 233**

**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 234

**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 235

**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 zapeśnienia, 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 Odbiorcy: 8.00 – 11.00

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

Poz.236

**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 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 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 237

**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 238

**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 239

**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 240

**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 241

**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 242

**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 243

**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 244

**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 245

**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 246

**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 247**

**Oregano:**

OPIS PRODUKTU

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 248

**Orzechy nerkowca 100-200 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 249

**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 250

**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 251-252

**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, jęłczenia, 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 253

**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 254

**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

Wymiar opakowania jednostkowego (SxWxG)                      29 x 23 x 38 cm

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 255

**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 jędra 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 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. 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 256

**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 257

**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 258

**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 259

**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 260**

**Pastella pasta kanapkowa różne smaki**

**Meksykańska op 80 g** Pasta z wołowiną i fasolą

olej rzepakowy, 17% wołowina pieczona [mięso wołowe pieczone, olej rzepakowy, sól spożywcza], woda, 8% fasola czerwona, cebula, 5% pomidory, cukier, 2% koncentrat pomidorowy, **gorczyca** mielona, przyprawy (w tym chilli), żółtko **jaja**, sól spożywcza, substancje zagęszczające: guma guar, guma ksantanowa, regulatory kwasowości: kwas mlekowy, kwas cytrynowy, substancje konserwujące: sorbinian potasu, benzoesan sodu, zioła, naturalne aromaty

**Turecka op 80 g**

olej rzepakowy, 20% mięso z piersi kurczaka [mięso z piersi kurczaka 97%, sól, skrobia ziemniaczana], woda, **seler**, cukier, ogórki, 4% pomidory, 1,5% koncentrat pomidorowy, suszona papryka i cebula, **gorczyca** mielona, przyprawy (w tym kurkuma, kmin rzymski, goździki, kardamon, chilli), naturalne koncentraty (w tym jabłka, hibiskusa, cytryny), żółtko **jaja**, sól, ocet spirytusowy, regulatory kwasowości (kwas mlekowy, kwas cytrynowy), płatki ziemniaczane, szczypiorek, substancje zagęszczające (guma guar, guma ksantanowa), substancje konserwujące (sorbinian potasu, benzoesan sodu), aromat

**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, benzoesan 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 261****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, benzoesan sodu

**Z lososia ze szczypiorkiem op 80 g**

olej rzepakowy, **losi** wędzony (Salmo Salar)\* 23%, woda, cukier, żółtko **jaja**, ocet spirytusowy, mielona **gorczyca**, sól spożywcza, przyprawy (w tym **seler**), szczypiorek 0,2%, regulatory kwasowości: kwas 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 262

**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 sandwiczowa" (przyprawy, ekstrakty przypraw, warzyw (seler) i owoców, hydrolizat białka sojowego, ekstrakt drożdżowy, wzmacniacz smaku: E 621, E635; sól, maltodekstryna) stabilizatory: E 407, E 330 przeciwutleniacz: E 301 serwatka 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 263

**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, cykoria), 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 264

**Paszтет drobiowy od 160 - 200g –**

Skład: woda, mięso oddzielone mechanicznie z gęsi 9,4% i kurcząt, tłuszcz wieprzowy 17%, 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- puszkowa 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

**Paszтет kremowy od 100 - 110g**

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- puszkowa 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

**Paszтет podlaski drobiowy 50 g**

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- puszkowa 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

**Paszтет podlaski drobiowy z pomidorami 50 g**

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 268

**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 269

**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 270

**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 271

**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 272**

**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 38,3%.

**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 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 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 274**

**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 pszenicznego ekstrakt drożdżowy Zawartość surowców z kurcząt 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 275

**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 odcieku)**

**Poz 276**

**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 277

**Pepis 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 278

**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 279

**Pesto opakowanie 190-200 g**

Składniki olej słonecznikowy 44,5%, bazylii 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 280

**Pieczarki konserwowe 0,55-0,6 kg**

**Uwaga: ilość i cena dotyczy wagi pieczarek 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 281

**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 282

**Pieprz cayenne 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 283

**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 284

**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 285

**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 286

**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 287

**Pieprz ziolowy 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 288

**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 289

**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 290

**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 291

**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 292

**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 pszenna25%, woda10%, 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 293

**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 294

**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 295

**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 296

**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 297

**Platki 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 298

**Platki 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 wzbogające: 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 299

**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 300

**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 maczki owsianej - przesiew przez sito jedwabne o wielkości pierwiastka kwadratowego przeswitu 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 301

**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 wzbogające: 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 302**

**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 303**

**Poledwica 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 304**

**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 0,35do 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 305

**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 306

**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 307

**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 308**

**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 309**

**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 310**

**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 311

**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 312

**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 313

**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, niejednorodna, właściwa użytym składnikom, smak i zapach – aromatyczny, charakterystyczny dla składników, zawartość wody nie więcej niż 12%, zawartość oleju 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 314

**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 315

**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, niejednorodna, właściwa użytym składnikom, smak i zapach – aromatyczny, charakterystyczny dla składników, zawartość wody nie więcej niż 12%, zawartość oleju 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 316

**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, niejednorodna, 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 317

**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 318

**Fix do potraw meksykańskich 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 319

**Przyprawa do gvoosa**

**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 oleju 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 – dostawcę,
- data załadowania do transportu.

**Częstotliwość dostaw:**

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

Poz 320

**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 321

**Przyprawa w proszku bahart**

arabska mieszanka przypraw

Skład: kmin rzymski, kardamon, pieprz nat., 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 322

**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 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 1000 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 Odbiorcy: 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. rozzerwane 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 garmazeryjny 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 brazowy**

Ryż naturalny, brazowy, 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 umożliwiający 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****Salatka naddunajska**

Salatka 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 odcieknięciu 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<sup>1) 2)</sup>.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

Masa netto powinna wynosić 890- 900g.

Masa odciekniętych 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, mieszanina 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 z buraczkami i serem typu greckiego op 140- 150 g**

Składniki: 50% buraki gotowane, olej rzepakowy, woda, ser solankowy typu greckiego, soczewica zielona gotowana, cebula smażona, koncentrat pomidorowy, cukier, gorczyca mielona, ocet spirytusowy, sól, kurkuma, ocet winny, koncentrat gronowy, miód, pieprz, skrobia modyfikowana, substancje konserwujące (sorbinian potasu, benzoesan 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 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 rozdrobnieniu, 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 sałatki 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, kwaśnośłodki,

zawartość soli kuchennej nie więcej niż –1,5%

stosunek masy warzyw odcikniętych do deklarowanej masy netto opakowania sałatki 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 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 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 sałatki 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 odcikniętych 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 aromatycznych – 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, kwaśnośladki, 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 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 łuskany 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 0g

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, nieszczelność, 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 powlekanie 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),

białko : 0,6 g, węglowodany : 10,2 g, w tym cukry : 10,2 g, tłuszcz : 0,1 g,

w tym kwasy tłuszczowe nasycone : 0,02 g, błonnik pokarmowy: 0,1 g, sól : 0,005 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, 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 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 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, przeciera 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 powoływaną 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 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:**

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, szałwia (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:

- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- nazwę produktu,
- masę netto produktu,
- datę – 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 370

**Sprite 0,5l oryginal:**

Oznakowanie powinno zawierać:

- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- nazwę produktu,
- pojemność opakowania,
- datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- warunki przechowywania,
- 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>	<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, 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>Materiał opakowaniowy</b>	Pojemniki z tworzywa sztucznego (wiaderka polipropylenowe), zawierające <b>3 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 0 do 4°C.
<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:	Niejednorodna, 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</b> produktu, zamykane wieczkiem zatrzaskowym. <b><u>zamawiający nie dopuszcza opakowania zastępczego</u></b>

<b>Znakowanie i etykietowanie</b>	<p>Informacje zawarte na etykiecie opakowania jednostkowego:</p> <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>• alergenzy 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 0 do 4°C.
<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</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</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</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.

**CECHY JAKOŚCIOWE:**

<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</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 0 do 4°C.
<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</b> produktu, zamykane wieczkiem zatrzaskowym. <b>zamawiający nie dopuszcza opakowania zastępczego</b>

<b>Znakowanie i etykietowanie</b>	<p>Informacje zawarte na etykiecie opakowania jednostkowego:</p> <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 0 do 4°C.
<b>Przeznaczenie konsumentów</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</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>• <b>zamawiający nie dopuszcza opakowania zastępczego</b></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

**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 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 381

**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 382

**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 szczawowego, 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 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,
- 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 383

**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 384

**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 385

**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 386

**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 387

**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 388

**Szynka z kurczak 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 389

**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 (bazylija, 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, benzoesan 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 390

**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 391

**Bitka śmietana w spray'u :**

**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 392

**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 393

**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

**Częstotliwość dostaw:**

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

Poz 394

**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 395

**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 396

**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 397

**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 pieczerek 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. rozzerwane 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 398

**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 prostopadłościaków, bez nadłamań,

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, zanieczyszczenia mechaniczne, rozwarstwienie składników, objawy pleśnienia, jęlczenia, 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 399

**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 400

**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 401

**Włoszczyzna súpki mrożona**

Skład marchew súpki (45%), pietruszka súpki (20%), seler súpki (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 402

**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 , opatrzony 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 403

**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 , opatrzony etykietą rodzajową wraz z nazwą produktu , datą przydatności do spożycia i numerem serii.

Średnia 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 404

**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 , opatrzony etykietą rodzajową wraz z nazwą produktu , datą przydatności do spożycia i numerem serii.

Średnia 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 – 0,3g

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 405

**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 406

**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 407

**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:

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

**Minimalny okres przechowywania w temperaturze od 2 do 20°C min 2 miesiące.**

**Zamawiający wymaga atestu potwierdzającego badania przechwalnicze przeprowadzone przez firmę zewnętrzną.**

**Częstotliwość dostaw:**

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

Poz 408

**Zioła prowansalskie:**

Skład: Zioła prowansalskie - oregano, tymianek, cząber, rozmaryn sosnowy, bazylika i majeranek do wszystkich mięs, ryb, zup i sałatek,

Opakowanie jednostkowe 16 g

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- nazwę produktu,
- masę netto produktu,
- 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 409

**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 410

**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 411

**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 412

**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 413

**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 414

**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, zafermentowania, pleśnienia, uszkodzenia mechaniczne butelek, brak oznakowania, nieuszczelnienie, 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 takowej sytuacji z Wykonawcą.**

## Część 2 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, nieuszczelnienie, 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 płynu uszkodzenia mechaniczne butelek, brak oznakowania, nieuszczelnienie 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 źródlanych 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, nieuszczelnienie, 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 źródlanych 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, nieuszczelnienie 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 źródlanych 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, nieuszczelnienie, 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 – 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 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 – 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 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 żywiec**

**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 płyn 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