

Szkoła podstawowa nr 23									
LP	Nazwa	Opis przedmiotu zamówienia	J.m.	Szacunkowa ilość	Cena jednostkowa netto	Wartość netto	Stawka VAT	Kwota VAT	Wartość brutto
1	2	3	4	5	6	7=6*5	8	9	10=7+9
1	Brokuł różyczki	Części róży brokułowej, powstałe przez jej rozdzielenie na mniejsze części, utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18oC; różyczki zwarte, czyste, bez przerastających zielonych listków i innych nieszkodliwych zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego, nieoblodzone, wolne od zlepieńców trwałych, nie uszkodzone mechanicznie; nieznaczne oszronienie nie stanowi wady, różyczki o barwie zielonej do ciemnozielonej, z łodyżkami i głąbikami o barwie zielonej; różyczki zdrowe, bez uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki; konsystencja mrożenia twarda, krucha; konsystencja po ugotowaniu miękka, ale jędrna; łodyżki i głąbiki mogą być nieznacznie jędrniejsze niż kwiatostan różyczki; smak i zapach (po ugotowaniu) charakterystyczny dla świeżego brokuła bez zapachów i posmaków obcych. Opakowanie jednostkowe co najmniej 2,5 kg.	szt	32			5%		
2	Brukselka	Produkt uzyskany ze świeżych brukselki o barwie charakterystycznej dla produktu; produkt sytki nieoblodzony, bez zlepieńców trwałych, bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej, zdrowotność: bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz zmian chorobowych, produkt czysty, praktycznie bez zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego i mineralnych; nie dopuszcza się zanieczyszczeń obcych; smak i zapach typowy dla produktu, bez obcego smaku i zapachu. Opakowanie co najmniej 2,5 kg	szt	16			5%		
3	Czarna porzeczka	Produkt uzyskany ze świeżych czarnych porzeczek o barwie charakterystycznej dla dojrzałej czarnej porzeczki; produkt sytki nieoblodzony, bez zlepieńców trwałych, bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej, zdrowotność: bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz zmian chorobowych, czarne porzeczki czyste, praktycznie bez zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego i mineralnych; nie dopuszcza się zanieczyszczeń obcych; smak i zapach typowy dla czarnych porzeczek, bez obcego smaku i zapachu. Opakowanie co najmniej 2,5 kg	szt	76			5%		
4	Fasolka szparagowa zielona	Fasola szparagowa zielona w postaci strąków, utrwalona przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18st.C., bez uszkodzeń mechanicznych, spowodowanych przez szkodniki oraz zmian chorobowych. Produkt głęboko mrożony, 100% fasolka szparagowa. Opakowania jednostkowe - torby foliowe termozgrzewalne, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Masa netto min. 2,5 kg.	szt	0			5%		
5	Fasolka szparagowa zielona cięta	Fasola szparagowa zielona w postaci strąków poprzecznie ciętych na odcinki, utrwalona przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18st.C., bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz zmian chorobowych. Produkt głęboko mrożony, 100% fasolka szparagowa. Opakowania jednostkowe - torby foliowe termozgrzewalne, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Masa netto min. 2,5 kg.	szt	140			5%		
6	Fasolka szparagowa żółta	Fasola szparagowa żółta w postaci strąków, utrwalona przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18st.C., bez uszkodzeń mechanicznych, spowodowanych przez szkodniki oraz zmian chorobowych. Produkt głęboko mrożony, 100% fasolka szparagowa. Opakowania jednostkowe - torby foliowe termozgrzewalne, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Masa netto min. 2,5 kg.	kg	8			5%		
7	Filet rybny z dorsza (gramatura 170-200) SHP bez glazury	Płat mięsa bez ości z dorsza o nieregularnej wielkości i kształcie, filety ułożone warstwowo w bloki z zastosowaniem przekładek z folii umożliwiających łatwe oddzielenie każdego fileta (shatterpack). Filety całe, bez obcych zanieczyszczeń; tkanka mięsna jasna, naturalnej barwie, charakterystycznej dla dorsza.	kg	400			5%		

8	Filet rybny z miruny bez skóry SHP bez glazury	Płat mięsa bez ości z miruny o nieregularnej wielkości i kształcie, filety ułożone warstwowo w bloki z zastosowaniem przekładek z folii umożliwiające łatwe oddzielenie każdego fileta (shatterpack). Waga jednego płata do 170g -200g. Filety całe, bez obcych zanieczyszczeń; tkanka mięsna jasna, o naturalnej barwie, charakterystycznej dla miruny.	kg	0			5%		
9	Filet rybny z miruny ze skórą SHP bez glazury	Płat mięsa bez ości z miruny o nieregularnej wielkości i kształcie, filety ułożone warstwowo w bloki z zastosowaniem przekładek z folii umożliwiające łatwe oddzielenie każdego fileta (shatterpack). Waga jednego płata min. 100g max 170g. Filety całe, bez obcych zanieczyszczeń; tkanka mięsna jasna, o naturalnej barwie, charakterystycznej dla miruny.	kg	300			5%		
10	Filet rybny z morskuszka bez skóry SHP bez glazury	Płat mięsa bez ości z morskuszka o nieregularnej wielkości i kształcie, filety ułożone warstwowo w bloki z zastosowaniem przekładek z folii umożliwiające łatwe oddzielenie każdego fileta (shatterpack). Waga jednego płata min. 100g max 170g. Filety całe, bez obcych zanieczyszczeń; tkanka mięsna jasna, o naturalnej barwie, charakterystycznej dla miruny.	kg	0			5%		
11	Filet rybny z morskuszka ze skórą (gramatura 170-200) SHP bez glazury	Płat mięsa bez ości z morskuszka o nieregularnej wielkości i kształcie, filety ułożone warstwowo w bloki z zastosowaniem przekładek z folii umożliwiające łatwe oddzielenie każdego fileta (shatterpack). Waga jednego płata do 170g. Filety całe, bez obcych zanieczyszczeń; tkanka mięsna jasna, o naturalnej barwie, charakterystycznej dla miruny.	kg	450			5%		
12	Flaki wołowe krojone	klasa I	szt	0			5%		
13	Frytka do piekarnika	Karbowana, niskotłuszczowa do pieca, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz zmian chorobowych. Waga co najmniej 2,5 kg	szt	92			5%		
14	Groszek zielony	Utrwalony przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18st.C., bez uszkodzeń mechanicznych, spowodowanych przez szkodniki oraz zmian chorobowych. Opakowanie co najmniej 2,5 kg	szt	8			5%		
15	Jagoda	Produkt uzyskany ze świeżych jagód o barwie charakterystycznej dla dojrzałych jagód; produkt sypki nieoblodzony, bez zlepicieli trwałych, bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej, zdrowotność: bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz zmian chorobowych, kostki czyste, praktycznie bez zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego i mineralnych; nie dopuszcza się zanieczyszczeń obcych; smak i zapach typowy dla jagód, bez obcego smaku i zapachu. Waga co najmniej 2,5 kg	szt	12			5%		
16	Kalafior mrożony	Części róży kalafiorowej, powstałe przez jej rozdzielanie na mniejsze części, utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18oC; różyczki zwarte, czyste, bez przerastających zielonych listków i innych nieszkodliwych zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego, nieoblodzone, wolne od zlepicieli trwałych, nie uszkodzone mechanicznie; nieznaczne oszronienie nie stanowi wady; barwa różyczki o barwie białej do kremowożółtawej, z łodyżkami i głąbikami o barwie białej do lekko seledynowej; różyczki zdrowe, bez uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki; konsystencja w stanie zamrożonym twarda, krucha; smak i zapach po ugotowaniu charakterystyczny dla świeżego kalafiora, bez zapachów i posmaków obcych. Opakowanie jednostkowe 2,5 kg.	kg	24			5%		
17	Karp mrożony	Karp filet, glazurowany +/- 10%	szt	0			5%		
18	Knedle z owocami	Zawartość nadzienia min. 20% Waga co najmniej 2,5 kg	szt.	0			5%		
19	Lody śmietankowe na patyku	Skład: odtłuszczone mleko (72%), syrop glukozowy-fruktozowy, cukier, olej kokosowy, syrop glukozowy, emulgatory, stabilizatory, śmietanka w proszku (0,2%), aromaty. Opakowania jednostkowe termozgrzewalne, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Waga min. 65g	szt	0			5%		
20	Łosoś wędzony 150g	sałatkowy, świeżo wędzony, bez obcych zapachów, opakowanie co najmniej 150g	kg	0			5%		
21	Makreła wędzona	Świeżo wędzona, soczysta, bez obcych zapachów Ryba pozbawiona głowy i wnetrzności o wadze 1 sztuki 250 g. (+/- 35%)	szt	10			5%		

22	Malina	Produkt uzyskany ze świeżych malin o barwie charakterystycznej dla dojrzałej maliny; produkt sypki nieoblodzony, bez zlepieńców trwałych, bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej, zdrowotność: bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz zmian chorobowych, maliny czyste, praktycznie bez zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego i mineralnych; nie dopuszcza się zanieczyszczeń obcych; smak i zapach typowy dla malin, bez obcego smaku i zapachu. Opakowanie co najmniej 2,5 kg	szt	34			5%		
23	Marchewka mini	Produkt uzyskany ze świeżej marchwi o średnicy 1 -1,5 cm, długości 3 - 5cm. utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18oC; o zbliżonej wielkości, niepomarszczone, nieoblodzone bez zlepieńców trwałych; zlepienie nietrwale i nieznaczne oszronienie nie stanowią wady; barwa typowa dla danej odmiany; w stanie dojrzałości konsumpcyjnej, zdrowe, praktycznie wolne od oznak zaplesnienia i fermentacji oraz od uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki; czyste, praktycznie wolne od zanieczyszczeń mineralnych i zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego, nie dopuszcza się zanieczyszczeń obcych; konsystencja w stanie zamrożonym: twarda, konsystencja w stanie rozmrożonym: lekko osłabiona; smak i zapach w stanie rozmrożonym: charakterystyczny dla danej odmiany, nieco osłabiony, bez zapachów i posmaków obcych. Waga co najmniej 2,5 kg	szt	30			5%		
24	Marchewka mrożona (kostka niekalibrowana)	Produkt uzyskany ze świeżej marchwi pokrojonej w kostkę; kostki o barwie pomarańczowoczerwonej, barwa charakterystyczna dla marchwi; produkt sypki nieoblodzony, bez zlepieńców trwałych, bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej, zdrowotność: bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz zmian chorobowych, kostki czyste, praktycznie bez zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego i mineralnych; nie dopuszcza się zanieczyszczeń obcych; smak i zapach typowy dla marchwi, bez obcego smaku i zapachu. Opakowanie jednostkowe worek z folii polietylenowej zgrzewany, waga netto 2,5 kg.	szt	24			5%		
25	Marchewka z groszkiem mrożona (kostka niekalibrowana)	Produkt uzyskany ze świeżej marchwi 60% pokrojonej w kostkę oraz groszku 40%; kostki o barwie pomarańczowoczerwonej, groszek cały, barwa charakterystyczna dla marchwi oraz groszku; produkt sypki nieoblodzony, bez zlepieńców trwałych, bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej, zdrowotność: bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz zmian chorobowych, kostki i groszek czyste, praktycznie bez zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego i mineralnych; nie dopuszcza się zanieczyszczeń obcych; smak i zapach typowy dla marchwi i groszku, bez obcego smaku i zapachu. Opakowanie jednostkowe worek z folii polietylenowej zgrzewany, waga netto 2,5 kg.	szt	56			5%		
26	Mieszanka chińska	Produkt uzyskany ze świeżych kielbów fasoli mung, marchwi, papryki czerwonej, pora, grzybów chińskich mun, kielbów bambusa o barwie charakterystycznej dla danego produktu; produkt sypki nieoblodzony, bez zlepieńców trwałych, bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej, zdrowotność: bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz zmian chorobowych, produkt czysty, praktycznie bez zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego i mineralnych; nie dopuszcza się zanieczyszczeń obcych; smak i zapach typowy dla danego produktu, bez obcego smaku i zapachu. Opakowanie co najmniej 2,5 kg	szt	4			5%		
27	Mieszanka jarzynowa 3 składnikowa	Produkt otrzymany przez wymieszanie, w określonym recepturą stosunku masowym, kilku gatunków warzyw zamrożonych całych lub pokrojonych w kostkę lub inne formy, np. plastry, słupki lub paski, utrwalony przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18oC. Skład: brokuł różyczki, kalfior różyczki, marchew plastry. Opakowania jednostkowe - torby foliowe termozgrzewalne, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Masa netto min. 2,5 kg.	szt	20			5%		

28	Mieszanka jarzynowa 7 składnikowa mrożona - bukiet warzyw	Produkt otrzymany przez wymieszanie, w określonym recepturą stosunku masowym, kilku gatunków warzyw zamrożonych całych lub pokrojonych w kostkę lub inne formy, np.: plastery, słupki lub paski, utrwalony przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18oC. Skład: brokuł różyczki, kalafior różyczki, marchew plastery, fasolka szparagowa, kalarepa, pasternak, por, seler. Opakowania jednostkowe - torby foliowe termozgrzewalne, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Masa netto min. 2,5 kg	szt	20		5%		
29	Mieszanka kompotowa mrożona 5-6 składnikowa (bez rabarbaru i śliwek)	Owoce utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18oC. Mieszanka 5-6 składnikowa, skład co najmniej: truskawka, porzeczka, wiśnia, agrest, aronia. Opakowanie jednostkowe torba z tworzywa termozgrzewalna, wykonana z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, masa netto min. 2,5 kg.	szt	168		5%		
30	Mieszanka meksykańska	Produkt uzyskany ze świeżych marchwi, fasoli szparagowej, kukurydzy, grochu zielonego, kukurydzy, papryki, fasoli czerwonej blanszowanej oraz cebuli o barwie charakterystycznej dla danego produktu; produkt sypki nieoblodzony, bez zlepieńców trwałych, bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej, zdrowotność: bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz zmian chorobowych, produkt czysty, praktycznie bez zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego i mineralnych; nie dopuszcza się zanieczyszczeń obcych; smak i zapach typowy dla danego produktu, bez obcego smaku i zapachu. Opakowanie co najmniej 2,5 kg	szt	0		5%		
31	Mieszanka warzywna	Produkt uzyskany ze świeżych ziemniaków, brokułów, marchwi, cukinii, fasoli szparagowej, cebuli i papryki o barwie charakterystycznej dla danego produktu; produkt sypki nieoblodzony, bez zlepieńców trwałych, bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej, zdrowotność: bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz zmian chorobowych, produkt czysty, praktycznie bez zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego i mineralnych; nie dopuszcza się zanieczyszczeń obcych; smak i zapach typowy dla danego produktu, bez obcego smaku i zapachu. Opakowanie co najmniej 2,5 kg	szt	0		5%		
32	Paluszki rybne z fileta panierowane	filet z mintaja minimum 53%, panierowane, bez oznak rozmrażania, waga co najmniej 1 kg	szt	1 320		5%		
33	Papryka trzy kolory	Produkt uzyskany ze świeżych papryk czerwonej, żółtej i zielonej o barwie charakterystycznej dla danego produktu; produkt sypki nieoblodzony, bez zlepieńców trwałych, bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej, zdrowotność: bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz zmian chorobowych, produkt czysty, praktycznie bez zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego i mineralnych; nie dopuszcza się zanieczyszczeń obcych; smak i zapach typowy dla danego produktu, bez obcego smaku i zapachu. Opakowanie co najmniej 2,5 kg	szt	0		5%		
34	Pierogi ruskie	o zawartości farszu min. 35 %, produkt bez oznak rozmrożenia, op. min. 450 g	szt	0		5%		
35	Pierogi z kapustą i grzybami	o zawartości farszu min. 40 %, produkty bez oznak rozmrożenia, op. min. 450 g	szt	0		5%		
36	Pyzy z mięsem	grysik ziemniaczany, mąka ziemniaczana, zawartość mięsa wieprzowego minimum 7%, bez oznak rozmrażania, waga co najmniej 2,5 kg	szt	0		5%		
37	Pyzy ziemniaczane	grysik ziemniaczany, mąka ziemniaczana, bez oznak rozmrażania, bez dwutlenku siarki, waga co najmniej 2,5 kg	szt	0		5%		
38	Szpinak mrożony liście	Mrożone liście świeżego szpinaku, barwa charakterystyczna dla szpinaku, produkt sypki, nieoblodzony, bez zlepieńców trwałych, bez uszkodzeń mechanicznych lub spowodowanych przez szkodniki oraz zmian chorobowych. Waga co najmniej 2,5 kg	szt	0		5%		
39	Szpinak mrożony rozdrobniony/brykiet	Produkt uzyskany z liści świeżego szpinaku, barwa charakterystyczna dla szpinaku, produkt sypki, nieoblodzony, bez zlepieńców trwałych, bez uszkodzeń mechanicznych lub spowodowanych przez szkodniki oraz zmian chorobowych. Waga co najmniej 2,5 kg	szt	4		5%		
40	Śledzie filet matias (wiaderko)	Filet miaty, mięsisty, platy o szerokości 3-4 cm, zapach swoisty, pakowany w wiaderka plastikowe, Waga min. 4 kg	szt	0		5%		

41	Śliwki	Produkt uzyskany ze świeżych śliwek pozbawionych pestek o barwie charakterystycznej dla dojrzałych śliwek; produkt sypki nieoblodzony, bez zlepieńców trwałych, bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej, zdrowotność: bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz zmian chorobowych, kostki czyste, praktycznie bez zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego i mineralnych; nie dopuszcza się zanieczyszczeń obcych; smak i zapach typowy dla śliwek, bez obcego smaku i zapachu. Waga co najmniej 2,5 kg	szt	0			5%		
42	Truskawka mrożona bez szypulek	Produkt uzyskany ze świeżych truskawek pozbawionych szypulek o barwie charakterystycznej dla dojrzałej truskawki; produkt sypki nieoblodzony, bez zlepieńców trwałych, bez uszkodzeń mechanicznych. Masa netto min. 2,5kg	szt	100			5%		
43	Uszka z grzybami	Uszko z kapustą i grzybami, waga co najmniej 1 kg	szt	0			5%		
44	Wiśnia dylowana bez pestek	Produkt uzyskany ze świeżych wiśni pozbawionych pestek o barwie charakterystycznej dla dojrzałych wiśni; produkt sypki nieoblodzony, bez zlepieńców trwałych, bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej, zdrowotność: bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz zmian chorobowych, kostki czyste, praktycznie bez zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego i mineralnych; nie dopuszcza się zanieczyszczeń obcych; smak i zapach typowy dla marchwi, bez obcego smaku i zapachu. Waga co najmniej 2,5 kg	szt	80			5%		
45	Włoszczyzna słupki	Produkt uzyskany ze świeżych marchwi, selera, pietruszki, pora o barwie charakterystycznej dla danego produktu; produkt sypki nieoblodzony, bez zlepieńców trwałych, bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej, zdrowotność: bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz zmian chorobowych, produkt czysty, praktycznie bez zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego i mineralnych; nie dopuszcza się zanieczyszczeń obcych; smak i zapach typowy dla danego produktu, bez obcego smaku i zapachu. Opakowanie co najmniej 2,5 kg	szt	440			5%		
46	Zupa grzybowa	mieszanka zawierająca w swoim składzie: ziemniaki kostkę, marchew kostkę, seler kostkę, cebule kostkę, kalarepę kostkę, pietruszkę kostkę i podgrzybki brunatne. Produkt bez oznak rozmrożenia Waga co najmniej 0,45 kg	szt	0			5%		
47	włoszczyzna paski mrożone	marchew, seler, pietruszka, por, l kat., opak. 450g., okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące	szt	60			5%		
48	kurka mrożona cała	kurka mrożona cała l kat., opak. 450g., okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące	szt	12			5%		
49	Ryż mrożony z warzywami	mieszanka ryżu długoziarnistego i dzikiego, kukurydza, brokuł, marchewka, opakowanie 1,5 kg	szt	0			5%		
50					SUMA	xxx		xxx	

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, zapewniać właściwą jakość produktu podczas całego okresu przydatności do spożycia, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, śladów pleśni, załamania i innych uszkodzeń mechanicznych. Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością. Dostawa produktów mrożonych powinna nastąpić w sposób zapewniający stałą temperaturę chłodniczą podczas transportu, np. z zastosowaniem opakowań zbiorczych (transportowych) izotermicznych.

Znakowanie

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:
nazwę produktu,
termin przydatności do spożycia,
nazwę dostawcy – producenta, adres,
warunki przechowywania,
oznaczenie partii produkcyjnej
oraz inne informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Dostarczane produkty, winny być świeże, nieuszkodzone z aktualnym terminem przydatności do spożycia (min. 70% terminu ważności produktu określonego przez producenta), wysokiej jakości handlowej i zdrowotnej, zgodnie z obowiązującymi wymogami prawa w zakresie żywności oraz spełniające warunki zawarte w GHP/GMP oraz HACCP.

Dostarczane produkty nie mogą zawierać dodatków niewskazanych dla dzieci i młodzieży.

Produkty winny być dostarczane w opakowaniach do tego przystosowanych zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa.

.....
podpis osoby / osób upoważnionych do
występowania w imieniu wykonawcy