

SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

I Mięsa, wędliny, podroby

I.p	Nazwa produktu	Jednostka miary	Ilość
1	Schab wieprzowy bez kości, bez otoki tłuszczowej	kg	300
2	Mięso z łopatki wieprzowej bez kości, bez golonki, bez skóry, bez tłuszczu	kg	600
3	Wieprzowina gulaszowa	kg	200
4	Żeberka wieprzowe paski	kg	160
5	Karkówka bez kości	kg	400
6	Wątroba wieprzowa	kg	60
7	Wołowina extra	kg	40
8	Wołowina gulaszowa	kg	240
9	Kości	kg	100
10	Słonina	kg	40
11	Kiełbasa zwyczajna. Z mięsa wieprzowego wędzona, parzona VACUM lub MAP, minimum 60% mięsa	kg	100
12	Kiełbasa śląska. Z mięsa wieprzowego wędzona, parzona VACUM lub MAP, minimum 70% mięsa	kg	600
13	Kiełbasa toruńska. . Z mięsa wieprzowego wędzona, parzona VACUM lub MAP	kg	200
14	Kiełbasa podlaska. . Z mięsa wieprzowego wędzona, parzona VACUM lub MAP, minimum 70% mięsa	kg	600
15	Kiełbasa szynkowa. Z mięsa wieprzowego wędzona, parzona VACUM lub MAP, minimum 70% mięsa	kg	200
16	Kiełbasa krakowska podsuszana. Z mięsa wieprzowego wędzona, parzona VACUM lub MAP, minimum 90% mięsa	kg	200
17	Kiełbasa krakowska. Z mięsa wieprzowego wędzona, parzona VACUM lub MAP, minimum 70% mięsa	kg	200
18	Kiełbasa żywiecka podsuszana. Z mięsa wieprzowego wędzona, parzona VACUM lub MAP, minimum 90% mięsa	kg	200
19	Kiełbasa żywiecka. Z mięsa wieprzowego wędzona, parzona VACUM lub MAP,	kg	200

	minimum 70% mięsa		
20	Kiełbasa mortadela. Z mięsa wieprzowego wędzona, parzona VACUM lub MAP.	kg	100
21	Ogonówka	kg	100
22	Szynka gotowana. Z mięsa wieprzowego wędzona, parzona VACUM lub MAP, minimum 70% mięsa	kg	60
23	Baleron. Z mięsa wieprzowego wędzona, parzona VACUM lub MAP, minimum 75% mięsa.	kg	40
24	Połędwica sopocka. Z mięsa wieprzowego wędzona, parzona VACUM lub MAP, minimum 70% mięsa	kg	200
25	Schab pieczony. Z mięsa wieprzowego wędzona, parzona VACUM lub MAP, minimum 70% mięsa.	kg	100
26	Szynka konserwowa. Z mięsa wieprzowego, osłonka barierowa, min. 65% mięsa	kg	100
27	Pasztet wieprzowy.	kg	50
28	Kabanosy wieprzowe	kg	80
29	Boczek rolowany. Z mięsa wieprzowego wędzona, parzona VACUM lub MAP	kg	80
30	Boczek wędzony. Z mięsa wieprzowego wędzona, parzona VACUM lub MAP.	kg	60
31	Łopátka prasowana. Z mięsa wieprzowego wędzona, parzona VACUM lub MAP.	kg	80
32	Mielonka wieprzowa. Z mięsa wieprzowego, osłonka barierowa	kg	50
33	Szynka mielona. Z mięsa wieprzowego wędzona, parzona VACUM lub MAP.	kg	100
34	Parówki. Z mięsa wieprzowego, parówka śniadaniowa w osłonce barierowej, wędzona, parzona VACUM lub MAP, minimum 70% mięsa	kg	200
35	Salami Z mięsa wieprzowego wędzona, parzona VACUM lub MAP.	kg	40
36	Kaszanka	kg	70
37	Boczek surowy b/ż	kg	20
38	Salceson	kg	50

39	Pasztetowa	kg	50
40	Smalec domowy	kg	20
41	Kiełbasa domowa (swojska) cienka	kg	90
42	Boczek faszerowany	kg	100
43	Klops	kg	100
44	Kiełbasa Leanch Królewski	kg	80
45	Szynka golonkowa	kg	100
46	Polędwica z warzywami	kg	80
47	Szynka tyrolska	kg	80
48	Wątroba wieprzowa (świeża)	kg	50
	Suma		

Wymagania jakościowe:

Wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane Bedów pojemnikach plastikowych (materiał opakowania dopuszczony do kontaktu z żywnością) zamkniętych pokrywą.

Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta zawierająca dane zgodne z podanym niżej sposobem oznakowania opakowania zbiorczego.

Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku.

Oznakowanie opakowania zbiorczego:

- nazwa środka spożywczego
- dane identyfikujące producenta
- dane identyfikujące miejsce pochodzenia
- zawartość netto środka spożywczego
- data minimalnej trwałości lub data przydatności do spożycia

Cechy dyskwalifikujące:

Obce posmaki i zapachy

Oślizłość, nalot pleśni, barwa szarzielona

Objawy obniżenia jędrności i elastyczności

Objawy wskazujące na zaparzenie mięsa

Obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli

Obecność szkodników oraz ich pozostałości

Brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Zanieczyszczenia fizyczne lub chemiczne

II Mięsa i wędliny drobiowe

I.p	Nazwa produktu	Jednostka miary	Ilość
1	Udka z kurczaka extra (świeże)	kg	1000
2	Kurczak (świeży)	kg	200
3	Filet z kurczaka (świeży)	kg	500
4	Wątróbka drobiowa (świeża)	kg	80
5	Serca drobiowe (świeże)	kg	80
6	Korpus drobiowy (świeży)	kg	200
7	Polędwica drobiowa	kg	20
8	Filet wędzony	kg	20

9	Parówki drobiowe grube	kg	200
10	Pasztet drobiowy	kg	50
11	Szynka drobiowa	kg	50
12	Kurczak faszerowany wędlna	kg	80
13	Filet z indyka (drób)(świeży)	kg	100
14	Skrzydętka z kurczaka (świeże)	kg	176
15	Skrzydła z indyka (świeże)	kg	100

Opakowania:

Opakowania plastikowe z pokrywą, zawierającą oznaczenia wyrobów zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie normami. Materiał opakowania dopuszczony do kontaktu z żywnością

Oznakowania opakowań zbiorczych powinny zawierać:

nazwę środka spożywczego

dane identyfikujące producenta środka spożywczego

dane identyfikujące miejsce pochodzenia

zawartość netto środka spożywczego

Cechy dyskwalifikujące:

Obce posmaki i zapachy

Oślizgłość, nalot pleśni barwa szarzielona

W przypadku wątroby występowanie pozostałości po rozlaniu woreczka żółciowego, skrzepów krwi, zazielenienie

Stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp.

Objawy obniżenia jędrności i elastyczności

Obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli

Obecność szkodników oraz ich pozostałości

Brak oznakowania opakowań, uszkodzenia mechaniczne opakowań, zabrudzenia

Brak handlowego Dokumentu Identyfikującego

Warunki termiczne transportu lub temperatura surowców nie odpowiadająca wymaganiom (temp. tuszki drobiowej i elementów drobiowych do 4^o C

III Ryby

I.p	Nazwa produktu	Jednostka miary	Ilość
1	Filet z dorsza	kg	70
2	Filet z miruny ze skórą	kg	400
3	Filet z soli	kg	70
4	Pstrąg tusza	kg	200
5	Karp tusza	kg	100
6	Śledzie	kg	70
7	Kostka rybna	kg	100
8	Paluszki rybne	kg	100
9	Ryby wędzone	kg	70

Opis wymaganego towaru:

Ryby mrożone: filet mrożony bez glazury, bez przebarwień, zapach swoisty, bez oznak rozmrożenia

Ryby świeże: zapach swoisty, barwa odpowiednia

Cechy dyskwalifikujące:

Widoczne oznaki rozmrożenia towaru

Zapach świadczący o procesach psucia się

IV Woda, soki, słodczyce

I.p	Nazwa produktu	Jednostka miary	Ilość
1	Woda mineralna ngaz nisko lub średniozmineralizowana	1,5l	200
1	Woda mineralna ngaz nisko lub średniozmineralizowana	0,5l	1000
3	Sok jabłkowy 100% bez dodatku cukru i substancji słodzących	1-2 l	100
4	Sok pomarańczowy 100% bez dodatku cukru i substancji słodzących	1-2l	100
5	Sok wieloowocowy 100% bez dodatku cukru i substancji słodzących	1-2l	100
6	Sok z czarnej porzeczki 100% bez dodatku cukru i substancji słodzących	szt	6
7	Soki owocowe	szt	200

Opakowania:

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

V Przyprawy, koncentraty, przecieri i inne produkty spożywcze

I.p	Nazwa produktu	Jednostka miary	Ilość
1	Barszcz biały 0,5 l	l	20
2	Majonez dekoracyjny lub równoważny op.300-400g, zawartość żółtka min. 0,6 %, tłuszczu 80%	kg	20
3	Musztarda delikatesowa op 190 g	kg	60
4	Kwasek cytrynowy op.20 g	kg	2
5	Liść laurowy op. 7 g	kg	2
6	Majeranek op. 5 g	kg	2
7	Ziele angielskie op.15 g	kg	2
8	Pieprz ziołowy op.20 g	kg	6
9	Pieprz czarny mielony op.15g	kg	4
10	Przyprawa warzywna naturalna bez dodatku soli i glutaminianu	1	20
11	Przyprawa do zup w płynie	l	10
12	Papryka mielona słodka op.20g	kg	2
13	Przyprawa Gyros	kg	2
14	Rosołki w kostkach wołowe op.60g	kg	1
15	Gałka muszkatołowa op.15g	kg	0,30
16	Herbata czarna ekspresowa op.100 szt.	kg	5
17	Herbata owocowa ekspresowa op. 100 szt.	kg	5
18	Herbata zielona liściasta op.	kg	10

	100 g		
19	Kakao naturalne ciemne op. 200g	kg	2
20	Cukier	kg	100
21	Cukier puder	kg	2
22	Koncentrat pomidorowy 30% bez dodatku soli op.980 g	kg	70
23	Ketchup łagodny i pikantny, zawartość koncentratu pomidorowego min.38%	kg	100
24	Chrzan op.200g	kg	20
25	Sos do spaghetti op.250 g	kg	30
26	Sos do sałatek	kg	2
27	Dżem truskawkowy niskosłodzony op. 200-300 g	kg	20
28	Dżem morelowy niskosłodzony op. 200-300 g	kg	20
29	Dżem wiśniowy niskosłodzony op. 200-300 g	kg	20
30	Dżem z czarnej porzeczki niskosłodzony op. 200-300 g	kg	20
31	Sól o obniżonej zawartości sodu	kg	200
32	Kawa zbożowa	kg	6
33	Cynamon op.150 g	kg	2
34	Miód naturalny	kg	60
35	Olej rzepakowy	l	400
36	Ocet spirytusowy 10%	l	10
37	Kawa inka	szt	37
38	Przyprawa do mięsa	szt	12
39	Barszcz czerwony koncentrat	szt	3
40	Przyprawa do kurczaka	szt	179
41	Przyprawa do ryb	szt	73
42	Papryka ostra	szt	9
43	Przyprawa do bigosu	szt	32
44	Ogórki konserwowe	szt	102
45	Papryka konserwowa	szt	24
46	Sałatka szwedzka	szt	97
47	Sałatka grecka	szt	8
48	Sałatka obiadowa	szt	100
49	Sałatka ukraińska	szt	100
50	Sos tatarski	szt	73
51	Kakao Puchatek	szt	28
52	Lubczyk	szt	22
53	Bazylija	szt	2
54	Wafle suche	szt	30
55	Syrop Herbapol	szt	842
56	Masło roślinne	szt	500
57	Batony zbożowe	szt	469
58	Cukier waniliowy	szt	20
59	Proszek do pieczenia	szt	1
60	Tymianek	szt	15
61	Estragon	szt	15
62	Oliwa z oliwek	szt	10

63	Wafle ryżowe	szt	100
64	Jabłka smażone	szt	60
65	Powidła śliwkowe	szt	50
66	Soda	szt	10
67	Marmolada	szt	50
69	Dżemy różne	szt	290
70	Margaryna	kg	20
71	Sos boloński	szt	50
72	Sos słodko- kwaśny	szt	50
73	Sos neapolitański	szt	30

Opakowania:

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

Wymagania jakościowe:

- Przyprawy:

Minimalny okres przydatności do spożycia od dnia dostawy 6 m-cy

Smak i zapach charakterystyczny dla ww artykułów

Konsystencja sypka, nie zbrylająca się

- Sosy, musztarda, ketchup:

Minimalny termin przydatności do spożycia – 3 mce od daty dostawy

Smak i zapach charakterystyczny dla ww artykułów

Bez obcych zapachów i posmaków

- Dżemy

Minimalny okres przydatności do spożycia od dnia dostawy 6 m-cy

Wygląd i konsystencja jednolita, lepka, galaretowata

Smak i zapach charakterystyczny dla ww artykułów

VI Nabiał, produkty mleczarskie

I.p	Nazwa produktu	Jednostka miary	Ilość
1	Mleko świeże zawartość tłuszczu 1,5 %	l	1200
2	Ser biały półtłusty	kg	400
3	Jogurt smakowy (op. 100-150 g)	kg	200
4	Jogurt smakowy pitny	kg	200
5	Serek wiejski	kg	200
6	Serek homogenizowany waniliowy (op. 100-150 g)	kg	200
7	Jogurt naturalny	kg	20
8	Kefir (op. 150 -250 g)	l	60
9	Masło min. zawartość tłuszczu 80% (op.200-250 g)	kg	800
10	Serek do smarowania pieczywa smakowy	kg	60
11	Ser żółty	kg	800
12	Śmietana 18%	l	100
13	Śmietana 12%	l	100
14	Drożdże piekarskie	kg	6
15	Mleko świeże zawartość tłuszczu 2%	l	1362
16	Mleko świeże zawartość tłuszczu 3,2 %	l	216
17	Ser biały tłusty	kg	20
18	Serki topione	szt	1096

19	Serki hochland plastry	szt	312
20	Serek sałatkowo- kanapkowy	szt	50
21	Ser mozzarella	szt	50

Wymagania jakościowe

Cechy dyskwalifikujące wspólne dla wyrobów mleczarskich:

obce posmaki, zapachy, smak gorzki, mocno kwaśny, słony, stęchły, mdły
zanieczyszczenia mechaniczne, organiczne, objawy pleśnienia, psucia, uszkodzenia mechaniczne, opakowanie zdeformowane, zgniecione, porozrywane
obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości
brak oznakowania opakowań

VII Warzywa i owoce konserwowane, konserwy

I.p	Nazwa produktu	Jednostka miary	Ilość
1	Luncheon meat, konserwa 110 -160 g, zawartość mięsa min.65%	szt	30
2	Gulasz angielski, konserwa 110 -160 g, zawartość mięsa min.65%	szt	20
3	Szynka mielona , konserwa 110 -160 g, zawartość mięsa min.50%	szt	20
4	Gulasz angielski, konserwa 300 g, zawartość mięsa min.65%	szt	20
5	Groszek konserwowy op.400g	szt	30
6	Kukurydza konserwowa	szt	40
7	Konserwa rybna (szprot w oleju lub pomidorach)zawartość ryby min. 60%	szt	560
8	Pasztet drobiowy konserwa	szt	240
9	Pasztet wieprzowy konserwa	szt	200
10	Fasola biała konserwowa	szt	50
11	Fasola czerwona konserwowa	szt	50
12	Pasta z łososia	szt	350
13	Pasta z tuńczyka	szt	350
14	Paprykarz	szt	200
15	Ananas w puszcze	szt	50
16	Brzoskwinia w puszcze	szt	50
17	Seler konserwowy	szt	50
18	Pieczarki marynowane	szt	30

Opakowania:

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

Wymagania jakościowe:

Konserwy: puszka wyposażona w uchwyt do otwierania

Konsystencja farszu konserw jednolita, smak i zapach charakterystyczny dla wyrobu

VIII Pieczywa

I.p	Nazwa produktu	Jednostka miary	Ilość
1	Chleb razowy 500g	kg	2000
2	Chleb pełnoziarnisty (400-500 g)	kg	2000
3	Bułki pełnoziarniste (50-60 g)	kg	3000
4	Bułki razowe (50-60 g)	kg	3000
5	Bułka tarta (500g)	kg	200
6	Bułka montowa	szt	14200
7	Bułka różne asortymenty	szt	2524
8	Drożdżówki 7 rodzajów	szt	7810
9	Ciasto 7 rodzajów	kg	75
10	Placek drożdżowy	kg	44
11	Pączki	szt	2000
12	Muffinki	szt	30
13	Wafle	szt	50
14	Cebularz	szt	300
15	Buraczak	szt	140
16	Rogal maślan	szt	167
17	Gniazdka z lukrem	szt	814
18	Paluch maślan	szt	210
19	Ciastka różne	kg	50
20	Zapiekanki	szt	1000
21	Mini pizza	szt	1000

Opis produktu:

Chleb zwykły, niekrojony, niepakowany w folię

Cechy dyskwalifikujące pieczywo i wyroby piekarskie:

Pieczywo zdeformowane, zgniecione, uszkodzone mechanicznie

Pieczywo zabrudzone, spalone

Miękisz lepki, niedopieczony z zakalcem, z obecnością grudek maki i soli

Smak gorzki, kwaśny, zbyt słony lub niesłony

IX Warzywa, owoce i jaja kurze

I.p	Nazwa produktu	Jednostka miary	Ilość
1	banany	kg	1400
2	pomarańcze	kg	600
3	arbuz	kg	400
4	winogrona	kg	300
5	mandarynki	kg	600
6	cytryna	kg	40
7	kiwi	kg	120
8	szczypiorek	pęczek	200
9	koperek	pęczek	100
10	czosnek	kg	6
11	pieczarki	kg	140
12	sałata świeża	szt	600
13	kalafior świeży	szt	40
14	rzodkiewka	pęczek	200

15	Kapusta pekińska	kg	200
16	Pietruszka natka	peczek	300
17	Papryka świeża	kg	200
18	Groch łuskany	kg	100
19	fasola	kg	200
20	Ogórek szklarnia świeży	kg	300
21	Ogórek grunt świeży	kg	300
22	Pomidor szklarnia świeży	kg	500
23	Pomidor grunt świeży	kg	200
24	Jabłko Rubin	kg	600
25	Jabłko Champion	kg	600
26	Jabłko jonagold	kg	600
27	gruszka	kg	200
28	Śliwka węgierka	kg	60
29	Śliwka prezydent	kg	60
30	brzoskwinia	kg	200
31	nektarynka	kg	200
32	ziemniaki	kg	2250
33	marchew	kg	339
34	pietruszka	kg	122
35	Kapusta kiszona	kg	83
36	Ogórek kiszony	kg	60
37	Kapusta biała	kg	340
38	Kapusta czerwona	kg	40
39	Kapusta włoska	kg	50
40	Seler	kg	92
41	Por	kg	148
42	Brokuł	szt	60
43	Cebula	kg	65
44	Fasola szparagowa	kg	26
45	Mięta	szt	6
46	Burak ćwikłowy	kg	2
47	Grzyby suszone	kg	3
48	Bocznik	kg	1
49	Jaja	szt	4930
50	Orzechy	kg	100
51	Truskawki	kg	8
52	Wiśnie	kg	10
53	Czereśnie	kg	15
54	Maliny	kg	18
55	Pomidory koktajlowe	kg	20
56	Ananas	kg	30
57	Agrest	kg	18
58	Porzeczka czarna	kg	18
59	Porzeczka czerwona	kg	18
60	Morela	kg	50
61	Szpinak	kg	2
62	Bazylija	szt	10
63	Kapusta brukselka	kg	50
64	Borówka amerykańska	kg	18
65	Cukinia	kg	10
66	Kabaczki	kg	10
67	Śliwka	kg	50
68	Rozponek	szt	20
69	Tymianek	szt	5

Cechy dyskwalifikujące wspólne dla owoców:

Owoce i warzywa winny być świeże, dobrej jakości, pozbawione oznak niewłaściwego przechowywania i transportu
Mocne zniekształcenia, oznaki choroby, zaparzenia, zgnicie, obce zapachy

Wymagania w zakresie opakowań:

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

X Produkty zbożowe

I.p	Nazwa produktu	Jednostka miary	Ilość
1	Kasza jęczmienna op.1 kg	kg	200
2	Kasza gryczana op. 1 kg	kg	100
3	Mąka pszenna typ 500	kg	300
4	Płatki kukurydziane	kg	50
5	Ryż biały op. 1 kg	kg	160
6	Mąka ziemniaczana op. 0,5 kg	kg	20
7	Makaron nitki	kg	200
8	Makaron kolanka	kg	100
9	Makaron świderki	kg	400
10	Makaron muszelki	kg	100
11	Makaron pełnoziarnisty	kg	50
12	Makaron spaghetti z pszenicy durum	kg	240
13	Makaron zacierka	kg	10
14	Makaron łazanki	kg	20
15	Makaron wstążki	szt	116
16	Makaron pióra	szt	116
17	Makaron kokardka	szt	131
18	Mąka pszenna	kg	120
19	Płatki ryżowe	szt	50
20	Płatki owsiane	szt	20
21	Płatki gryczane	szt	20
22	Płatki cini minis	szt	40
23	Płatki miodowe	szt	40
24	Płatki różne	szt	160
25	Kasza kus kus	szt	200
26	Kasza jagłana	szt	20
27	Kasza manna	szt	50
28	Kasza bulgur	szt	20

Opakowania:

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

Wymagania jakościowe:

Makarony i wyroby mączne:

- minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy min. 6 miesięcy
- smak i zapach charakterystyczny dla ww artykułów mącznych, bez posmaków i zapachów obcych
- konsystencja sypka, nie zlepiająca się przy nacisku
- zawartość szkodników niedopuszczalna
- właściwa wydajność makaronu to 100 g gotowego produktu z 33 g masy suchej

XI Warzywa i owoce mrożone oraz produkty gotowe

I.p	Nazwa produktu	Jednostka miary	Ilość
1	Marchewka z groszkiem	kg	30
2	Marchewka	kg	100
3	Mieszanka warzywna 5 składnikowa	kg	50
4	Bukiet warzyw kwiatowy	kg	100
5	Kalafior	kg	50
6	Fasolka szparagowa	kg	50
7	Mieszanka kompotowa	kg	200
8	Truskawki	kg	150
9	Brokuł mrożony	kg	50
10	Frytki	kg	120
11	Pizza	szt	130
12	Zapiekanki	szt	350
13	Warzywa na patelnię	kg	100
14	Owoce mrożone	kg	200

Opis wymaganego towaru:

Warzywa i owoce mżone: barwa odpowiednia, zapach swoisty, bez oznak rozmrożenia

Cechy dyskwalifikujące:

Widoczne oznaki rozmrożenia towaru

Zapach świadczący o procesach psucia się