**Opis przedmiotu zamówienia**

**Artykuł I. marmolada twarda**

• Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.

• Marmolada twarda wieloowocowa. Dopuszczalna ujemna wartość błędu objętości netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

• Opakowanie jednostkowe: wiadro o pojemności od 1 kg do 15 kg.

• Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością. Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.

• Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych.

• Opakowanie transportowe: Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

**Artykuł II. Dżem owocowy ( truskawkowy; wiśniowy; brzoskwiniowy; czarna porzeczka)**

• Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.

• Dżem owocowy ( truskawkowy; wiśniowy; brzoskwiniowy; czarna porzeczka). Dopuszczalna ujemna wartość błędu objętości netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

• Opakowanie jednostkowe: wiadro o pojemności od 1 kg do 15 kg.

• Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością. Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.

• Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych.

• Opakowanie transportowe: Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

**Artykuł III. Miód sztuczny**

• Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.

• Miód sztuczny. Dopuszczalna ujemna wartość błędu objętości netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

• Opakowanie jednostkowe: wiadro lub butelka plastikowa o pojemności od 1 kg do 15 kg.

• Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością. Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.

• Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych.

• Opakowanie transportowe: Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

**Artykuł IV. Groszek konserwowy**

• Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesiące od daty dostawy.

• Groszek konserwowy. Dopuszczalna ujemna wartość błędu objętości netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

• Opakowanie jednostkowe: puszka stalowa o pojemności od 300 g do 500 g.

• Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością. Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.

• Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych.

• Opakowanie transportowe: Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

**Artykuł V. Kukurydza konserwowa**

• Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesiące od daty dostawy.

• Kukurydza konserwowa. Dopuszczalna ujemna wartość błędu objętości netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

• Opakowanie jednostkowe: puszka stalowa o pojemności od 300 g do 500 g.

• Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością. Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.

• Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych.

• Opakowanie transportowe: Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

**Artykuł VI. Leczo pieczarkowe**

• Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesiące od daty dostawy.

• Leczo pieczarkowe. Dopuszczalna ujemna wartość błędu objętości netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

• Opakowanie jednostkowe: słoik o pojemności od 900 g do 5 kg.

• Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością. Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.

• Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych.

• Opakowanie transportowe: Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

**Artykuł VII. Koncentrat pomidorowy**

• Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesiące od daty dostawy.

• Koncentrat pomidorowy. Dopuszczalna ujemna wartość błędu objętości netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

• Opakowanie jednostkowe: słoik o pojemności od 900 g do 5 kg.

• Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością. Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.

• Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych.

• Opakowanie transportowe: Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

**Artykuł VIII. Ogórek kiszony**

• Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 30 dni od daty dostawy.

• Ogórek kiszony. Dopuszczalna ujemna wartość błędu objętości netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

• Opakowanie jednostkowe: wiadro o pojemności od 1 kg do 15 kg lub słoik 900 g.

• Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością. Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.

• Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych.

• Opakowanie transportowe: Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

**Artykuł IX. Kapusta kiszona (nie kwaszona)**

• Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 30 dni od daty dostawy.

• Leczo pieczarkowe. Dopuszczalna ujemna wartość błędu objętości netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

• Opakowanie jednostkowe: wiadro o pojemności od 1 kg do 15 kg lub słoik 900 g.

• Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością. Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.

• Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych.

• Opakowanie transportowe: Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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