

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia są sukcesywnie dostawy artykułów ogólnospożywczych w ilościach wskazanych w tabelach poniżej:

CZĘŚĆ I – PRZYPRAWY, KAWA, HERBATA I DODATKI DO DAŃ

Lp.	Przedmiot zamówienia	j.m.	Szacunkowa ilość
1.	pieprz czarny mielony	kg.	38
2.	koperek suszony	kg.	37
3.	pietruszka nać suszona	kg.	16
4.	włoszczyzna suszona	kg.	41
5.	czosnek granulowany	kg.	22
6.	majeranek	kg.	35
7.	zioła prowansalskie	kg.	15
8.	papryka słodka mielona	kg.	30
9.	ziele angielski ziarno	kg.	15
10.	liść laurowy	kg.	15
11.	curry	kg.	15
12.	kurkuma	kg.	4
13.	cynamon	kg.	21
14.	przyprawa uniwersalna- typu vegeta/jarzynka	kg.	135
15.	herbata czarna granulowana	kg.	255
16.	kawa zbożowa	kg.	410
17.	ocet spirytusowy 10%	l.	110
18.	kisiel bez cukru – różne smaki	kg.	230
19.	ketchup łagodny	kg.	40
20.	musztarda	kg.	245
21.	majonez	kg.	500
22.	przyprawa do zup w płynie typu maggi	l.	650
23.	bulion drobiowy w proszku	kg.	55
24.	przyprawa do mięsa	kg.	260
25.	bulion jarzynowy w proszku	kg.	80
26.	proszek jajeczny (całe jaja)	kg.	175

Wymagania jakościowe:

- a) data minimalnej trwałości do spożycia od dnia dostawy minimum 5 miesięcy;
- b) konsystencja produktów suchych – sypka, nie klejąca się i nie zbrylona;
- c) smak i zapach charakterystyczny dla tego typu produktów spożywczych;
- d) opakowania jednostkowe od 1 kg do 25 kg;

CZĘŚĆ II - MARMOLADA, DŻEMY, POWIDŁA

Lp.	Przedmiot zamówienia	j.m.	Szacunkowa ilość
1.	dżem truskawkowy	kg.	2350
2.	dżem porcjowany 25-30g/szt. - różne smaki	kg.	20
3.	powidła śliwkowe	kg.	1150
4.	marmolada wieloowocowa	kg.	2950

Wymagania jakościowe:

- a) data minimalnej trwałości do spożycia od dnia dostawy minimum 3 miesiące;
- b) smak i zapach charakterystyczny dla tego typu produktów spożywczych;
- c) opakowania jednostkowe od 1 kg do 25 kg;

CZĘŚĆ III - WARZYWA I OWOCE PRZETWORZONE

Lp.	Przedmiot zamówienia	j.m.	Szacunkowa ilość
1.	mus jabłkowy	kg.	820
2.	koncentrat pomidorowy 30%	kg.	1020
3.	grostek konserwowy po odcieku	kg.	30
4.	kukurydza konserwowa po odcieku	kg.	125
5.	fasolka czerwona konserwowa po odcieku	kg.	60
6.	syrop owocowy (zaprawa do napojów)	l.	1900

Wymagania jakościowe:

- a) data minimalnej trwałości do spożycia od dnia dostawy minimum 5 miesięcy;
- b) smak i zapach charakterystyczny dla tego typu produktów spożywczych;
- c) opakowania jednostkowe od 1 kg do 15 kg;

CZĘŚĆ IV - KONCENTRATY ZUP I SOSÓW

Lp.	Przedmiot zamówienia	j.m.	Szacunkowa ilość
1.	zupa grzybowa w proszku	kg.	140
2.	zupa żurek w proszku	kg.	70
3.	zupa barszcz biały w proszku	kg.	73
4.	zupa gulaszowa w proszku	kg.	145
5.	sos pieczarkowy w proszku	kg.	45
6.	sos pieczeniowy w proszku	kg.	65
7.	sos boloński w proszku	kg.	105
8.	sos meksykański w proszku	kg.	175

Wymagania jakościowe:

- a) data minimalnej trwałości od dnia dostawy minimum 6 miesięcy;
- b) smak i zapach charakterystyczny dla tego typu produktów spożywczych, bez obcych posmaków i zapachów;
- c) konsystencja sypka, jednolita, niezbrylona;
- d) opakowania jednostkowe od 1 kg do 5 kg;
- e) produkty typu instant;

CZEŚĆ V - PRODUKTY MROŻONE

Lp.	Przedmiot zamówienia	j.m.	Szacunkowa ilość
1.	pierogi ruskie	kg.	20
2.	pierogi z kapustą i grzybami	kg.	45
3.	szpinak mrożony	kg.	410

Wymagania jakościowe:

- a) data minimalnej trwałości od dnia dostawy minimum 12 miesięcy;
- b) smak i zapach charakterystyczny dla tego typu produktów spożywczych, bez obcych posmaków i zapachów;
- c) opakowania jednostkowe od 1 kg do 5 kg;

CZEŚĆ VI – TŁUSZCZE DO SMAROWANIA PIECZYWA

Lp.	Przedmiot zamówienia	j.m.	Szacunkowa ilość
1.	tłuszcz do smarowania pieczywa 18-30%	kg.	2250
2.	tłuszcz do smarowania pieczywa <50%	kg.	2900

Wymagania jakościowe:

- a) data minimalnej trwałości od dnia dostawy minimum 2 miesiące;
- b) smak i zapach charakterystyczny dla tego typu produktów spożywczych, bez obcych posmaków i zapachów;
- c) opakowania jednostkowe od 0,25 kg do 1 kg;

Inne wymagania odnośnie zamawianego powyżej asortymentu:

1. przedmiot zamówienia powinien posiadać odpowiednią jakość oraz dokumenty dopuszczające do obrotu i używania na terenie RP;
2. dostawa partii przedmiotu zamówienia kształtem i wielkością jednolita, pierwszego gatunku, pakowana i przewożona w warunkach zgodnych z wymaganiami HACCP. Musi być zachowana jednolitość dostawy tj.: tego samego pochodzenia, tej samej jakości i wielkości w ramach jednej dostawy;
3. stosowane opakowania i oznakowanie dostawy muszą być zgodny z poniższymi przepisami: **opakowania** – wszystkie opakowania muszą być dopuszczone do kontaktu z żywnością, posiadać atest PZH na możliwość kontaktu z żywnością; **oznakowanie i prezentacja** - środków spożywczych powinna być zgodna z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń (...) W szczególności:
 - a) **środki spożywcze w opakowaniach** - powinny zawierać: nazwę żywności, wykaz ilościowy składników wyrażony wartością procentową, która musi odpowiadać ilości składnika względem wyrobu gotowego, wszelkie składniki lub substancje pomocnicze w przetwórstwie żywności powodujące alergie lub reakcje nietolerancji, ilość określonych składników lub kategorii składników, ilość netto żywności, data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, wszelkie specjalne warunki przechowywania lub warunki użycia, nazwa lub firma i adres podmiotu działającego na rynku spożywczym pod którego nazwą lub firmą jest wprowadzany na rynek dany środek spożywczy,

instrukcja użycia, w przypadku gdy w razie braku takiej instrukcji odpowiednie użycie danego środka spożywczego byłoby utrudnione, informacja o wartości odżywczej – dla środków spożywczych wyprodukowanych po 13.12.2016 r. (w tym wartość energetyczna i ilość tłuszczu, kwasów tłuszczowych nasyconych, węglowodanów, cukrów, białka oraz soli).

- b) **etykietowanie substancji lub produktów powodujących alergie lub reakcje nietolerancji** nazwa substancji lub produktu wymienionego w załączniku II Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń (...), jest podkreślona za pomocą pisma wyraźnie odróżniającego ją od reszty wykazu składników, np. za pomocą czcionki, stylu lub koloru tła.

Wszelkie zapisy zawarte w specyfikacji warunków zamówienia wskazujące na typ, znaki towarowe lub pochodzenie przedmiotu zamówienia należy odczytywać wraz z wyrazami „lub równoważne”. Nazwy własne są jedynie przykładowe, nie wskazują na konkretny wyrób lub konkretnego producenta. Wykonawca, oferując przedmiot równoważny do opisanego w specyfikacji jest zobowiązany zachować równoważność w zakresie parametrów użytkowych, funkcjonalnych, gabarytowych i jakościowych, określonych przez Zamawiającego w specyfikacji, jako parametry równoważności. Obowiązek udowodnienia, że oferowane wyroby są równoważne spoczywa na wykonawcy.