

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Część VII

**Sukcesywna dostawa wyrobów garmażeryjnych do Ośrodka Szkolenia Służby Ochrony Państwa
w m. Raducz, 96-115 Nowy Kawęczyn.**

kod CPV: 15851000-8

Lp.	NAZWA TOWARU	Jednostka miary	Ilość przewidywana
1.	Pierogi z kapustą i grzybami – skład mąka pszenna typ 500 kapusta kiszona 30 %, cebula 10%, podgrzybki suszone 6% , sól pieprz, olej rzepakowy.	kg	10,00
2.	Pierogi z serem – skład mąka typ 500 ser twarogowy 50% , jaja świeże, olej rzepakowy, cukier waniliowy, cukier;	kg	150,00
3.	Pierogi ukraińskie /ruskie/ - skład mąka typu 500 woda, olej ziemniaki 20 %, twaróg 18%, cebula 10% , czosnek, jaja, olej rzepakowy.	Kg	100,00
4.	Pierogi ze szpinakiem – skład mąka typu 500, szpinak 8%, mozzarella 32% olej rzepakowy, jaja, przyprawy: sól, pieprz czosnek	Kg	10,00
5.	Pierogi z mięsem – skład: mąka typ 500, mięso wieprzowe 25%, mięso wołowe 15%, bułka tarta, woda, olej rzepakowy, sól pieprz, majeranek, lubczyk, papryka.	Kg	150,00
6.	Pierogi z truskawkami – skład: mąka typ 500 truskawki 30% woda olej rzepakowy, jaja.	Kg	20,00
7.	Krokiety z kapustą i grzybami – skład: mąka typ 500, kapusta kiszona 15 % grzyby suszone 5% , bułka tarta, cebula, woda, olej rzepakowy, sól mleko.	Kg	20,00
8.	Kartacze – skład: ziemniaki 50%, mięso wieprzowe 30% mięso wołowe 11 % , jaja, cebula, mąka ziemniaczana, warzywa / seler, pietruszka, por/, przyprawy.	Kg	10,00
9.	Knedle ze śliwkami - skład : śliwki 30%, ziemniaki, skrobia ziemniaczana, jaj, olej rzepakowy.	Kg	20,00
10.	Kopytka - skład : ziemniaki 80% mąka pszenna typ 500, woda olej rzepakowy, pieprz, sól, jaja.	Kg	130,00
11.	Kluski śląskie - skład : ziemniaki 80%, mąka typ 500, woda olej rzepakowy pieprz, sól, jaja.	Kg	180,00

12.	Pyzy z mięsem - skład: mięso wieprzowe 20%, mięso wołowe 10%, ziemniaki, skrobia ziemniaczana, sól, pieprz, lubczyk, papryka, olej rzepakowy.	Kg	20,00
13.	Uszka do barszczu - skład: mąka typ 500, grzyby suszone 25%, cebula, bułka tarta, woda, olej rzepakowy,	Kg	15,00
14.	Gołąbki - skład : kapusta świeża, mięso wieprzowe 30%, mięso wołowe 10%, ryż 35%, sól, pieprz, papryka, majeranek, lubczyk.	Kg	20,00
15.	Naleśniki z serem - skład: mąka typu 500, twaróg 50%, olej rzepakowy, jaja, cukier, aromat waniliowy, sól.	kg	40,00
16.	Kluski leniwe - skład: mąka typ 500, twaróg 50%, ziemniaki, woda, sól, jaja.	kg	15,00

Wymagania dotyczące przedmiotu zamówienia:

1. Przedmiot zamówienia musi spełniać wymagania oraz być dostarczony zgodnie z procedurami niezbędnymi dla zapewnienia bezpieczeństwa żywności wynikającymi z przepisów powszechnie obowiązującego prawa w szczególności:
 - a. rozporządzenia (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującego Europejski Urząd do Spraw Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającego procedury w sprawie bezpieczeństwa żywności (Dz. Urz. WE L 31 z 01.02.2002, str. 1; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 15, t. 6, str. 463);
 - b. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz.U.2020.2021 t.j. z dnia 2020.11.16);
2. Przedmiot zamówienia musi być wyprodukowany, opakowany zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, w szczególności musi być: oznakowany w sposób zrozumiały, posiadać wyraźne i czytelne napisy w języku polskim, z nieusuwalną datą ważności.

Warunki dostaw:

1. Terminy dostaw będą każdorazowo określone przez Zamawiającego, z minimum dwudniowym wyprzedzeniem.
2. Dostawa przedmiotu zamówienia realizowana będzie na koszt Wykonawcy z zastrzeżeniem, że maksymalna liczba dostaw, które wliczone są w realizację zamówienia wynosi 52 w okresie 12 miesięcy. Za każdą kolejną dostawę Wykonawca może naliczyć dodatkową opłatę w wysokości realnie poniesionych i udokumentowanych kosztów.
3. Przedmiot zamówienia musi być dostarczony zgodnie z zasadami system Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP).

