

Nr postępowania: TP/1/2024/PP3

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA
CZĘŚĆ 1 – RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE

LP.	ASORTYMENT	J.M.	ILOŚĆ
1.	Ananas Puszka w lekkim syropie 565 g	szt.	10
2.	Bazylia suszona 10 g	szt.	30
3.	Biszkopty 120g	op.	70
4.	Brzoskwinia Puszka w lekkim syropie 820 g	szt.	10
5.	Budyń śmietankowy bez dodatku cukru 40 g	szt.	270
6.	Bułka tarta drobno mielona z pieczywa pszennego, bez dodatku pieczywa żytniego i słodkiego 0,45 kg	szt.	60
7.	Buraczki tarte 500 g w słoiku	szt.	5
8.	Chrupki kukurydziane 90 g	szt.	250
9.	Ciastka zbożowe bez dodatku cukru 300 g	op.	350
10.	Cieciora konserwowa w puszcze 425 g	szt.	30
11.	Cukier biały kryształ 1 kg	szt.	250
12.	Cukier waniliowy 32 g	szt.	300
13.	Cynamon mielony 20 g	szt.	10
14.	Czosnek suszony granulowany 20 g	szt.	30
15.	Dżem malinowy niskosłodzony 280g	szt.	70
16.	Dżem truskawkowy niskosłodzony 280 g	szt.	30
17.	Fasola Sucha Piękny Jaś 400 g	op.	40
18.	Galaretka o smaku wiśniowym 75 g	op.	100
19.	Galaretka o smaku malinowym 75 g	op.	100
20.	Galaretka o smaku truskawkowym 75 g	op.	50
21.	Groch łuskany połówki 400 g	op.	40
22.	Groszek ptysiowy 125 g	op.	10
23.	Herbata Melisa w saszetkach 40 g	op.	30
24.	Herbata czarna w saszetkach A'90 126 g	op.	30

25.	Herbata owocowa w saszetkach A'20 54 g	op.	50
26.	Herbata pokrzywa w saszetkach A'20 40 g	op.	20
27.	Kakao o obniżonej zawartości tłuszczu 150 g	op.	45
28.	Kasza Gryczana Prażona 400 g	op.	100
29.	Kasza jęczmienna wiejska 4x100	op.	60
30.	Herbata Melisa w saszetkach 40 g	op.	30
31.	Kasza jaglana 1000 g	op.	20
32.	Kasza kuskus 1000 g	op.	60
33.	Kasza manna 400 g	op.	30
34.	Kawa zbożowa klasyczna w saszetkach A'20 84 g	op.	30
35.	Ketchup łagodny bez substancji konserwujących 275 g	szt.	100
36.	Kisiel 40 g	szt.	400
37.	Kompot owocowy	szt.	120
38.	Koncentrat barszcz czerwony 300 ml, zagęszczony sok z buraków ćwikłowych min 59 %	szt.	90
39.	Koncentrat pomidorowy w słoiku, pasteryzowany min. 30 %, 970 g	szt.	80
40.	Kukurydza w puszcze	szt.	10
41.	Liść laurowy 8 g	szt.	40
42.	Lubczyk suszony 10 g	szt.	20
43.	Majeranek suszony 10 g	szt.	70
44.	Majonez słoik bez syntetycznych dodatków 400 g	szt.	30
45.	Makaron kokardki 400 g	szt.	60
46.	Makaron nitki 400 g	op.	80
47.	Makaron spaghetti 400 g	op.	100
48.	Makaron świderki warzywne 400 g	op.	200
49.	Makaron muszelki mała 400 g	op.	60
50.	Makaron świderki 400 g	op.	200
51.	Mąka kukurydziana	op.	10
52.	Mąka ziemniaczana 100 % skrobi ziemniaczanej 500 g	op.	10
53.	Mąka pszenna 500, 1000g	kg	300
54.	Miód naturalny pszczelej, wielokwiatowy, polski, 1000 g	szt.	20
55.	Mleczko kokosowe puszka 400 ml	szt.	10

56.	Musztarda 200 g	szt.	20
57.	Olej rzepakowy 100% z pierwszego tłoczenia, filtrowany na zimno 1 litr	szt.	130
58.	Oregano suszone 10 g	szt.	30
59.	Papryka słodka mielona	szt.	100
60.	Pestki dyni	op.	10
61.	Pieczywo chrupki	op.	160
62.	Pieprz ziołowy	szt.	40
63.	Pieprz naturalny	szt.	80
64.	Płatki kukurydziane bez cukru 500 g	op.	60
65.	Płatki owsiane górskie 500 g	op.	40
66.	Płatki ryżowe	op.	20
67.	Pomidory bez skórki w puszcze 400 g	szt.	15
68.	Pomidory suszone w zalewie	szt.	10
69.	Proszek do pieczenia 15g	op.	80
70.	Ryż biały paraboiled 1 kg	op.	100
71.	Soczewica w puszcze	szt.	30
72.	Sól o obniżonej zawartości sodu 1 kg	szt.	80
73.	Syrop owocowy różne smaki	szt.	360
74.	Tuńczyk w sosie własnym w puszcze 170 g	szt.	60
75.	Tymianek 10 g	szt.	40
76.	Vegeta natur	op.	140
77.	Wafle ryżowe	op.	80
78.	Woda źródlana 5 l baniak	szt.	350
79.	Zioła prowansalskie 10g	szt.	40
80.	Żurek w płynie zakwas 300 ml	szt.	80
81.	Cukier puder 400 g	szt.	10
82.	Ziele angielskie 15 g	szt.	50
83.	Woda mineralna niegazowana 500 ml	szt.	500
84.	Mąka pełnoziarnista orkiszowa typ 3000, 1000 g	kg	20
85.	Pesto zielone 180 g	szt.	10
86.	Pesto czerwone 180 g	szt.	10

87.	Drożdże	kg	20
-----	---------	----	----

Dostawa pięć razy w tygodniu: od poniedziałku do piątku - w godzinach 6:00 do 7:00.

WYMAGANIA:

- **Z uwagi na specyfikę zamawiającego – żywienie dzieci produkty nie mogą zawierać syntetycznych barwników spożywczych szkodliwych dla zdrowia E102,E104,E122,E123,E127,E129,E131,E132,E142,E150g,E173,E180.**
- Opakowanie - torebki odpowiednio oznakowane, czyste, bez oznak zawilgocenia, zapleśnienia, obecności szkodników, całe, szczelne z widoczną datą przydatności do spożycia i składem surowcowych.
- Wszystkie produkty najwyższej jakości – przyprawy zapach świeży po otwarciu produktu, bez oznak spleśnienia, grudek, produkty gotowe sypkie, bez sklejanego się twarde sprężyste, produkty ze słoików i puszek bez pleśni, mętnej konsystencji.

Ponadto artykuły żywnościowe muszą spełniać:

- 1) wymagania określone w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U.2020.2021 z zm.), a ich produkcja musi być zgodna z zasadami GMP (Dobra praktyka produkcyjna), GHP (Dobra praktyka higieniczna) i systemem HACCP (System zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym żywności),
- 2) wytyczne Rozporządzenia Komisji (UE) Nr 1129/2011 z dnia 11 listopada 2011 roku – zmieniające załącznik II do Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 poprzez ustanowienie unijnego wykazu dodatków do żywności,
- 3) wytyczne Rozporządzenia Komisji (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 roku w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności,
- 4) wykonawca zobowiązany jest dostarczać przedmiot zamówienia w opakowaniach jednolitych, nieuszkodzonych, odpowiadających wytycznym Rozporządzenia WE Nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 roku w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, w opakowaniach oznakowanych zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 roku w sprawie znakowania środków spożywczych oraz w opakowaniach oznakowanych zgodnie z Rozporządzeniem (WE) Nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 roku ustanawiającym szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego,
- 5) wykonawca zobowiązując się zapewnić transport powinien odpowiadać wymaganiom sanitarnym dotyczącym środków transportu żywności zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020r. poz. 2021 z zm.), Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 19 grudnia 2002 roku w sprawie wymagań sanitarnych dotyczących transportu żywności (Dz. U. z 2003 roku, nr 21, poz. 179) oraz Rozporządzeniu WE Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 roku w sprawie higieny środków spożywczych

- w zakresie w jakim dotyczy to danego produktu.