

Opis Przedmiotu Zamówienia - Część 6
RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE

Wymagania Zamawiającego:**1. w zakresie asortymentu**

- każdy oferowany artykuł powinien być oznakowany etykietą zawierającą następujące dane: nazwa środka spożywczego, nazwa producenta, wykaz składników występujących w środku spożywczym, termin przydatności do spożycia
- produkty z długoterminowym okresem przydatności do spożycia muszą posiadać co najmniej 6 miesięczną datę przydatności do spożycia licząc od daty ich dostarczenia do Zamawiającego,
- fasola , groch – nasiona nie powinny być zbutwiałe, spleśniałe
- produkty sypkie , takie jak ryż, kasze mają być najwyższej jakości, po ugotowaniu nie sklejać się
- produkty z puszek bez pleśni, mętnej konsystencji.
- makarony mają być sporządzone z najwyższej jakości mąki durum, po ugotowaniu makaron nie skleja się, jest twardy i sprężysty, zachowuje naturalny zapach i kolor.
- Przyprawy – zapach świeży po otwarciu produktów, bez oznak spleśnienia, grudek,
- produkty w puszkach winny być wyposażone w elementy do otwierania ręcznego (bez konieczności używania otwieracza mechanicznego),

2. w zakresie współpracy:

- dostawa dwa razy w tygodniu (w godzinach 6.30 – 8.30)
- dostawca dostarczy zamówiony towar transportem własnym, na własny koszt wraz z rozładunkiem i wniesieniem do magazynu zamawiającego

3. w zakresie zapotrzebowania:

Lp	Asortyment	j.m.	Ilość
1	Ananas w puszcze (kawałki) 3050 g	szt	38
2	Bułka tarta pszenna	kg	120
3	Buraczki tarte słoik 1600 g	szt	210
4	Cukier biały kryształ 1 kg	szt	90
5	Cukier wanilinowy 1 kg	szt	15
6	Curry 1 kg	szt	2
7	Cynamon 0,245 kg	szt	5
8	Czosnek suszony 1kg	szt	3
9	Delikat do zup w płynie 0,86 l	szt	3
10	Dżem niskosłodzony (różne smaki)	kg	4
11	Fasola biała Jaś 5 kg	szt	6

12	Fasola czerwona puszka 2,6 kg	szt	25
13	Groch łuskany połówki 5 kg	szt	10
14	Herbata miętowa 25 szt/opak.	szt	6
15	Herbata owocowa 25 szt/opak.	szt	6
16	Jabłko prażone 90% kostka 780 g	szt	195
17	Kakao gorzkie extra ciemne (o obniżonej zawartości tłuszczu) 150g	szt	5
18	Kasza gryczana prażona 5kg	szt	24
19	Kasza jęczmienna wiejska gruba 5kg	szt	32
20	Kasza pęczak 5 kg	szt	11
21	Ketchup łagodny, bez konserwantów, z obniżoną zawartością cukru	l	28
22	Koncentrat pomidorowy puszka 0,8 kg	szt	200
23	Kukurydza konserwowa puszka 2,12 kg	szt	45
24	Kwasek cytrynowy 1 kg	szt	2
25	Liść laurowy 100 g	szt	3
26	Majeranek 250 g	szt	3
27	Majonez 5l (zawierający m.in. * pasteryzowany JOGURT z odtłuszczonego MLEKA (15%))	szt	10
28	Makaron muszelka 3 kg (100% pszenicy durum)	szt	7
29	Makaron nitka 3 kg (100% pszenicy durum)	szt	40
30	Makaron penne 3 kg (100% pszenicy durum)	szt	135
31	Makaron świderki 3 kg (100% pszenicy durum)	szt	155
32	Mąka pszenna typ 550 1 kg	szt	275
33	Mąka ziemniaczana (100% skrobi ziemniaczanej) 1 kg	szt	7
34	Mieszanka maślanej i tłuszczów roślinnych do zabielenia zup (15% tłuszczu) 1l	szt	170
35	Miód pszczeli, wielokwiatowy, naturalny, polski 1l	szt	8
36	Mus owocowy – 100% owoców, bez cukru 200g	szt	3500

37	Ocet biały winny 1 l	szt	17
38	Olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia, filtrowany na zimno	l	375
39	Oliwa z wytłoczn z oliwek 1 l	szt	18
40	Papryka mielona ostra 1 kg	szt	2
41	Papryka mielona słodka 1 kg	szt	3
42	Pieprz naturalny mielony 1 kg	szt	4
43	Pieprz cytrynowy 1 kg	szt	2
44	Pierogi ruskie chłodzone	kg	200
45	Płatki kukurydziane śniadaniowe 1 kg	szt	6
46	Pomidor bez skórki krojony puszka 2,55 kg	szt	27
47	Przyprawa do kurczaka (100% naturalnych składników, z czosnkiem, pieprze cayenne i papryką) 350 g	szt	5
48	Przyprawa do steka (mieszanka przyprawowa bez konserwantów z gorczycy, czosnku, pieprzu czarnego, cebuli, chili, owocu jałowca, soli, rozmarynu i tymianku) 580 g	szt	6
49	Przyprawa do burgera (mieszanka przyprawowa bez konserwantów z gorczycy, papryki słodkiej, czosnku, cebuli, pieprzu czarnego, soli, pomidorów suszonych, oregano, natki pietruszki) 580 g	szt	6
50	Ryż paraboliczny długoziarnisty 5kg	szt	65
51	Salatka szwedzka 2,5/1,2 kg	szt.	85
52	Sos na bazie pomidorów z warzywami i pieczarkami w puszcze 2 kg	szt	14
53	Sos sojowy jasny butelka 0,5 l	szt.	6
54	Sól o obniżonej zawartości sodu 1,5kg	szt	120
55	Tłuszcz do pieców konwekcyjno – parowych (woda, olej słonecznikowy (40%), aromaty (w tym MLEKO), stabilizator (guma ksantanowa), emulgator (monostearynian polioksyetylenosorbitolu (polisorbat 60)), barwnik (karoteny).) 3,7 l	szt	3
56	Tłuszcz roślinny do smażenia o smaku i właściwościach masła klarowanego (oleje roślinne 99% (słonecznikowy, całkowicie utwardzony rzepakowy), sól (0,8%), emulgator (lecytyny słonecznikowe), naturalny aromat, barwnik (karoteny). 0,9 l	szt	74
57	Woda niegazowana butelka 330 ml	szt	35500
58	Ziele angielskie 0,5 kg	szt	3
59	Żurek na zakwasie koncentrat w słoiku (woda, mąka żytnia, sól, przyprawy. Koncentrat otrzymywany w wyniku naturalnej fermentacji roztworu mąki żytniej i wody z dodatkiem soli oraz przypraw) 370 ml	szt	35
60	Soczek owocowy bez dodatku cukru, pasteryzowany, kartonik 200 ml	szt	11700

58	Ziele angielskie 0,5 kg	szt	5
59	Żurek na zakwasie koncentrat w słoiku (woda, mąka żytnia, sól, przyprawy. Koncentrat otrzymywany w wyniku naturalnej fermentacji roztworu mąki żytniej i wody z dodatkiem soli oraz przypraw) 370 ml	szt	70
60	Soczek owocowy bez dodatku cukru, pasteryzowany, kartonik 200 ml	szt	19500

4. 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 zobowiązuje 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.