

Opis przedmiotu zamówienia – czwarta część zamówienia: **Dostawa różnych artykułów spożywczych**

1. Podane nazwy własne należy rozumieć jako preferowanego typu.
2. Artykuły spożywcze spełniające wymagania określone w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. z 2016 poz. 1154)
3. Podane ilości danego rodzaju asortymentu mają charakter szacunkowy i nie stanowią ze strony Zamawiającego zobowiązania do nabycia w podanych ilościach. Zamawiający zastrzega, że rzeczywiste ilości kupna każdego rodzaju artykułów będą wynikać z aktualnych potrzeb Zamawiającego i mogą odbiegać od ilości podanych w formularzach cenowych. Wykonawca w okresie obowiązywania umowy jest zobligowany dostarczać każdy artykuł żywnościowy zawarty w ofercie cenowej na podstawie złożonego zamówienia.
4. Oferowane produkty żywnościowe muszą spełniać parametry jakościowe określone dla danego asortymentu przez PN, spełniać wymogi sanitarno- epidemiologiczne i zasady systemu HACCP oraz posiadać oznaczony odpowiedni dla danego asortymentu termin ważności zapewniający jego bezpieczne spożycie. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania do zaoferowanego asortymentu przedłożenia pisemnego potwierdzenia dopuszczającego dany produkt do obrotu i spożycia, wydanego przez organ uprawniony do kontroli jakości artykułów spożywczych.
5. Dostawy artykułów żywnościowych muszą być realizowane zgodnie z zasadami GHP:
 - dostarczana żywność - pierwszej klasy, jakości, świeża musi być oznakowana widocznym, czytelnym i nieusuwalnym kodem identyfikacyjnym umożliwiającym identyfikację artykułu spożywczego z danej partii produkcyjnej oraz terminem przydatności do spożycia.
 - przedmiot zamówienia musi być dostarczony odpowiednim środkiem transportu spełniającym wymagania sanitarne, w odpowiedniej temperaturze, w opakowaniach gwarantujących bezpieczny transport i magazynowanie.
 - wykonawca przekazuje żywność osobie upoważnionej do odbioru i kontroli ilościowej oraz jakościowej. Nie dopuszcza się pozostawienia żywności przez Wykonawcę osobom nieupoważnionym.
6. Zamawiający wymaga aby Wykonawca dostarczający zamówiony towar był obecny podczas sprawdzania zgodności towaru z zamówieniem.
7. Dowóz zamówionych produktów w dniu dostawy (**środy**) powinien nastąpić w godzinach od **7:00 do – 9:00**.

LP.	NAZWA PRODUKTU	J.M.	IŁOŚĆ
1	PRZYPRAWA DO DROBIU opakowanie 1000 g., bez dodatku soli i glutaminianu sodu	szt.	10
2	PRZYPRAWA DO MIĘS opakowanie 1000 g., bez dodatku soli i glutaminianu sodu	szt.	10
3	KASZA GRYCZANA sucha, opakowanie o masie 5 kg, po ugotowaniu powinna być sypka i nie powinna się sklejać, nieporcjowana	kg	150

4	KASZA JĘCZMIENNA sucha, po ugotowaniu sypka nie powinna się sklejać, nieporcjowana, opakowanie o masie 5 kg	kg	150
5	MAKARON NITKA CIĘTA opakowanie 3 kg, po ugotowaniu konsystencja stała nie powinien się sklejać, bez dodatków i ulepszaczy	kg	90
6	MAKARON SPAGETTI opakowanie 3 kg, po ugotowaniu konsystencja stała nie powinien się sklejać, bez dodatków i ulepszaczy,	kg	160
7	MAKARON ŚWIDERKI opakowanie 3 kg, po ugotowaniu konsystencja stała nie powinien się sklejać, bez dodatków i ulepszaczy	kg	100
8	MAKARONN literki opakowanie 3 kg, po ugotowaniu konsystencja stała nie powinien się sklejać, bez dodatków i ulepszaczy,	kg	50
9	MAKARONN PENNE opakowanie 3 kg, po ugotowaniu konsystencja stała nie powinien się sklejać, bez dodatków i ulepszaczy,	kg	90
10	MAKARON KOKARDKI opakowanie 3 kg, po ugotowaniu konsystencja stała nie powinien się sklejać, bez dodatków i ulepszaczy,	kg	50
11	MAKARON KOLANKA opakowanie 3 kg, po ugotowaniu konsystencja stała nie powinien się sklejać, bez dodatków i ulepszaczy,	kg	50
12	MAKARON ALFABET opakowanie 3 kg, po ugotowaniu konsystencja stała nie powinien się sklejać, bez dodatków i ulepszaczy,	kg	50
13	MAKARON ŁAZANKI opakowanie 3 kg, po ugotowaniu konsystencja stała nie powinien się sklejać, bez dodatków i ulepszaczy,	kg	90
14	PRZYPRAWA DO RYB opakowanie 1000 g	kg	10
15	PRZYPRAWA UNIWERSALNA sucha, opakowanie 3 kg, bez dodatku soli i glutaminianu sodu	kg	30
16	RYŻ opakowanie 5kg, nieporcjowany, po ugotowaniu powinien być sypki, nie powinien się sklejać,	kg	150
17	ZIELE ANGIELSKIE silny zapach, swoisty smak, opakowanie jednostkowe 1000G	kg	10
18	OREGANO op.1000G. suszone	kg	4
19	RYŻ BRĄZOWY opakowanie 4*100 , naturalny brązowy	op.	10
20	PRZYPRAWA GYROS op.1000 g., suszona mieszanka BEZ SOLI I GLUTAMINIANU SODU	kg	4
21	PIEPRZ czarny, MIELONY, wyrazisty smak, opakowanie jednostkowe 1000g	kg	10
22	PIEPRZ W ZIARENKACH, wyrazisty smak, opakowanie jednostkowe 1000G	kg	10
23	LIŚĆ LAUROWY konsystencja łamliwa, zapach swoisty, bez zapachów obcych, smak gorzki opakowanie z folii wielowarstwowej o wadze 1000 G	kg	4
24	MAJERANEK otarty aromatyczne, gorzki smak, opakowanie 1000g	kg	20
25	BAZYLIA op. 1000g, suszona	kg	6
26	TYMIANEK OP. 1000 G SUSZONY	kg	4

27	PIEPRZ ZIOŁOWY OP.1000 G MIELONY	kg	2
28	ROZMARYN SUSZONY OP.1000G	kg	2
29	CURRY op. 1000 kg	kg	4
30	CYNAMON mielony bez obcych zapachów, opakowanie jednostkowe 1000 G	kg	4
31	MAKARON RYŻOWY 250 G NITKA SKŁAD: MAKA RYŻOWA ,WODA	szt.	20
32	MAKARON NISKIE IG SPAGETTI, opakowanie 0,25 kg, MAKA ŁUBINOWA, MAKA DURUM, BŁONNIK OWSIANY, GLUTEN WITALNY PSZENICA, ŁUBIN, OWIES GLUTEN WITALNY,	szt.	10
33	MAKARON RYŻOWY 250 G WSTAŻKA, SKŁAD: MAKA RYŻOWA ,WODA	szt.	20
34	MAKARON RYŻOWY 250 G PENNE SKŁAD: MAKA RYŻOWA ,WODA	szt.	20
35	MAKARON RYŻOWY 250 G KOLANKO SKŁAD: MAKA RYŻOWA ,WODA	szt.	20
36	MAKARON NISKIE IG PENNE, opakowanie 0,25 kg, MAKA ŁUBINOWA, MAKA DURUM, BŁONNIK OWSIANY, GLUTEN WITALNY PSZENICA, ŁUBIN, OWIES GLUTEN WITALNY,	szt.	10
37	MAKARON NISKIE IG ŚWIDERKI, opakowanie 0,25 kg, MAKA ŁUBINOWA, MAKA DURUM, BŁONNIK OWSIANY, GLUTEN WITALNY PSZENICA, ŁUBIN, OWIES GLUTEN WITALNY,	szt.	10
38	MAKARON NISKIE IG NITKA CIĘTA, opakowanie 0,25 kg, MAKA ŁUBINOWA, MAKA DURUM, BŁONNIK OWSIANY, GLUTEN WITALNY PSZENICA, ŁUBIN, OWIES GLUTEN WITALNY,	szt.	10