

Nr postępowania: TP/02/2025/SP12

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**  
**CZĘŚĆ 1 – RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE**

LP.	ASORTYMENT	J.M.	ILOŚĆ
1.	Kasza jęczmienna perłowa, w torebkach 4*100 g (opakowanie min. 400 g)	opak.	480,0
2.	Makaron 5 - jajeczny gniazdko (opakowanie min. 500 g)	opak.	20,0
3.	Makaron 4 - jajeczny świderki (opakowanie min. 400 g)	opak.	130,0
4.	Makaron pełne ziarno świderki (opakowanie min. 400 g)	opak.	120,0
5.	Mąka pszenna typ 500 (opakowanie 1 kg)	kg.	380,0
6.	Mąka ziemniaczana, 100% skrobia ziemniaczana (opakowanie 1 kg)	kg.	17,0
7.	Ryż biały, w torebkach 4*100 g (opakowanie 400 g)	opak.	490,0
8.	Płatki kukurydziane (opakowanie 0,5 – 1,0g)	kg.	60,0
9.	Sok (owocowy, owocowo-warzywny) 100 % (opakowanie butelka szklana, poj. min. 300 ml)	szt.	5700,0
10.	Oregano (opakowanie min. 10 g)	opak.	40,0
11.	Liść laurowy (opakowanie 8 – 12 g)	opak.	40,0
12.	Cukier biały, kryształ (opakowanie 1 kg)	kg.	140,0
13.	Czosnek granulowany (opakowanie min. 20 g)	opak.	190,0
14.	Liść laurowy (opakowanie 8 – 12 g)	opak.	20,0
15.	Majeranek (opakowanie min. 10 g)	opak.	180,0
16.	Zioła prowansalskie (opakowanie 10 – 15 g)	opak.	25,0
17.	Przyprawa Curry (opakowanie 20 – 25g)	opak.	20,0
18.	Przyprawa do Gyrosa (opakowanie 25 – 30g)	opak.	30,0
19.	Przyprawa do kurczaka (opakowanie 35 – 40g)	opak.	20,0

LP.	ASORTYMENT	J.M.	ILOŚĆ
20.	Miód wielokwiatowy (słoik szklany, 1 kg)	szt.	50,0
21.	Ocet spirytusowy 10 % (butelka 500 ml)	szt.	35,0
22.	Papryka mielona ostra (opakowanie min. 20 g)	opak.	6,0
23.	Papryka mielona słodka (opakowanie min. 20 g)	opak.	75,0
24.	Pieprz mielony naturalny (opakowanie min. 20 g)	opak.	180,0
25.	Sól morską jodowaną z niską zawartością sodu z potasem i magnezem (opakowanie min. 350 g)	szt.	460,0
26.	Ziele angielskie (opakowanie 5 - 8 g)	opak.	15,0
27.	Żurek koncentrat, skład: woda, przeciery warzywne w zmiennych proporcjach 10 % (z cebuli, ziemniaków), odtłuszczone mleko w proszku, naturalny zakwas żytni (2,8 %), sól, tłuszcz wieprzowy, mąki (żytnia i pszenna), laktoza, białko mleka, ekstrakt grzybowy, przyprawy i ekstrakty przypraw (w tym czosnek), regulatory kwasowości (kwas mlekowy, kwas cytrynowy), majeranek (0,12 %), aromaty (butelka szklana, poj. min. 300 ml)	szt.	140,0
28.	Mieszanka bakalii, skład: orzechy 52 % (prażone orzeszki arachidowe, migdały, nerkowce, laskowe), rodzynki 48 %, olej (bawełniany i/lub słonecznikowy i/lub rzepakowy), bez dodatku cukru, bez oleju palmowego, bez syropu glukozowo-fruktozowego (opakowanie min. 40 g)	opak.	2040,0
29.	Woda mineralna niegazowana z dodatkiem soku z owoców; skład: woda, zagęszczone soki owocowe, aromaty; bez dodatku cukru, konserwantów, syropu glukozowo-fruktozowego (butelka 500 ml)	szt.	6300,0
30.	Olej rzepakowy 100 %, z pierwszego tłoczenia, filtrowany na zimno (butelka 1 l)	szt.	330,0
31.	Fasola biała nasiona suche (opakowanie min. 400 g)	opak.	170,0
32.	Groch łuskany, nasiona suche (opakowanie min. 400 g)	opak.	180,0
33.	Groszek zielony, konserwowy (opakowanie min. 400 g)	opak.	90,0
34.	Musztarda sarepska w opakowaniu szklanym (masa 180-200g)	szt.	40,0
35.	Ketchup łagodny w słoiku szklanym (masa 970 g)	szt.	70,0
36.	Koncentrat pomidorowy w słoiku szklanym, pasteryzowany, min. 30 % (masa min. 970 g)	szt.	95,0
37.	Kukurydza konserwowa (opakowanie min. 400 g)	opak.	80,0
38.	Fasola czerwona konserwowa (opakowanie 380 – 400g)	opak.	40,0

LP.	ASORTYMENT	J.M.	IŁOŚĆ
39.	Papryka konserwowa w słoiku szklanym (masa min. 680 g)	szt.	70,0
40.	Sok pomidorowy w butelce szklanej (poj. min. 330 ml)	szt.	1350,0

**Dostawa co najmniej 1 raz w tygodniu (w uzgodnionym dniu) w godzinach od 06:00 do 08:30.**

**Wymagania:**

- 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.
- 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.
- 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.
- Produkty w puszkach winny być wyposażone w elementy do otwierania ręcznego (bez konieczności używania otwieracza mechanicznego).

**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 zobowiązuję 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.**