

**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia
Zadanie 1**

Grupa produktów - ARTYKUŁY SUCHE (CPV 15000000-8)

I. Wymagania ogólne

1. Jakość przyjmowanego surowca musi odpowiadać normom handlowym oraz wymaganiom specyfikacji wewnętrznej zamawiającego, czyli właściwości środków spożywczych określonych jako pożądane – stan idealny do małych odchyień.
2. Jakość organoleptyczną żywności, której nie można ocenić przy przyjęciu towaru, sprawdzana jest przy produkcji. W przypadku nie spełnienia wymagań surowiec zostaje zwrócony do dostawcy, a fakt odnotowany w formularzu reklamacyjnym.
3. Znakowanie artykułów spożywczych musi zapewnić ich pełną identyfikowalność. W przypadku nieodpowiedniego oznakowania oraz środków spożywczych po dacie minimalnej trwałości lub przekroczonym terminie przydatności do spożycia nastąpi odmowa przyjęcia, odnotowana w formularzu reklamacyjnym.
4. Materiał opakowaniowy i transportowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.
5. Dostawca musi funkcjonować zgodnie z aktualnymi wymaganiami prawa żywnościowego.
6. Sposób dostawy oraz dostarczana żywność musi być zgodna z wszystkimi wymaganiami prawa żywnościowego:
 - 6.1. Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustalające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. Urz. WE L 31 z 1.02.2002, str. 1; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 15, t. 6, str. 463), zwane dalej „rozporządzeniem nr 178/2002”,
 - 6.2. Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny środków spożywczych zwane dalej „rozporządzeniem nr 852/2004”,
 - 6.3. Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z dnia 27 września 2006 r., nr 171, poz. 1225 z późn. zmianami),
 - 6.4. oraz wszelkie akty wykonawcze obowiązujące w zakresie nieregulowanym w rozporządzeniu 852/2004.

II. Zestawienie asortymentowe

L.p.	Nazwa towaru	Szacunkowa ilość	j.m.
1	Mąka pszenna typ 480, 1 kg	55	kg
2	Makaron zacierki jajeczny, niesklejający się, kształt małe „kuleczki, w opakowaniach po 250 g,	28	szt
3	Makaron świderki jajeczny, z dodatkiem kurkumy, niesklejający się, w opakowaniu 1 kg	180	kg
4	Liść laurowy w opakowaniach 8 g	10	szt

5	Makaron nitka niesklejający się, w opakowaniu po 250 g	400	szt
6	Kasza jęczmienna perłowa, średnia w opakowaniu 1 kg	22	kg
7	Cukier waniliowy 30 g	24	szt
8	Kwasek cytrynowy, opakowanie 20 g	2	szt
9	Cukier biały kryształ w opakowaniach 1 kg	75	kg
10	Ryż /długie ziarna/, biały, niesklejający się, opakowanie 1kg	10	kg
11	Bazylia w opakowaniu 230 g	1	szt
12	Smalec, kostka 200 g	285	szt
13	Pieprz czarny mielony w opakowaniu 20 g	15	szt
14	Papryka słodka mielona w opakowaniu 480 g	1	szt
15	Zioła prowansalskie w opakowaniu 20 g	5	szt
16	Sól spożywcza jodowana, opakowanie 1 kg	24	kg
18	Barszcz biały 66 g, bez konserwantów, w torebce	60	szt
19	Majonez, słoik 790 g,	10	szt
20	Mieszanka przypraw i warzyw, w opakowaniach po 200 g	55	szt
21	Aromatyczna przyprawa w płynie do zup i sosów w butelkach 200 g	62	szt
22	Masło 200 g, minimum 82 % tłuszczu	62	szt
23	Oliwa 1 l, 100% rafinowany olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia, do smażenia, pieczenia i surówek	25	szt
24	Ziele angielskie w opakowaniu 500 g	1	szt
25	Syrop owocowy 430 ml – do rozcieńczania gęsty, ekstrakt minimum 62,5%, bez konserwantów	310	szt
26	Ocet 10%, 1l	1	szt
27	Sos do spaghetti w torebce, bez konserwantów, opakowanie 51 g,	60	szt
28	Bułka tarta, 100% suchej bułki, w opakowaniach po 0,5 kg	108	szt
29	Sos sałatkowy ziołowo-czosnkowy w torebce, w opakowaniu 9 g	20	szt
30	Czekolada mleczna nadziewana 300 g	190	szt
31	Rogalik nadziewany, opakowanie 60 g	380	szt
32	Sos sałatkowy winegret w torebce, bez konserwantów, w opakowaniu 9 g	20	szt
33	Barszcz czerwony w torebce 60 g, bez konserwantów	10	szt

III. Wymagania przy każdej dostawie:

1. Warunki transportowe i higiena dostawy:

- muszą być zgodne z zasadami GMP/GHP m.in.: czysta kabina transportowa,
- dokumenty do wglądu: dopuszczenie środka transportu przez PPIS do przewozu żywności, aktualna karta zdrowia kierowcy, potwierdzenie wykonywania mycia i dezynfekcji pojazdu, którym przewożona jest żywność,
- wymagana czysta odzież ochronna kierowcy oraz schludny, estetyczny, nie budzący zastrzeżeń co do higieny wygląd.

2. Etykieta w języku polskim zawierająca minimum: producenta, opis asortymentu, temperaturę przechowywania, datę przydatności do spożycia.
3. Artykuły spożywcze muszą być dostarczane w opakowaniach jednostkowych opisanych w formularzu cenowym lub w opakowaniach o gramaturze bardzo zbliżonej, nie mniejszej niż opisana przez Zamawiającego, nie dopuszcza się dostaw luzem w opakowaniach np. 20kg, 50kg. Artykuły muszą być dostarczone w oryginalnych opakowaniach zbiorczych oraz jednostkowych producenta z pełnym oznakowaniem w języku polskim.
4. Artykuły spożywcze muszą posiadać maksymalny okres przydatności do spożycia przewidziany dla danego artykułu.
5. Realizacja zamówienia w godz. 6.30 - 8.00 w dniu następującym po dniu jego złożenia, przekazanie bezpośrednio do osoby upoważnionej do odbioru – intendenta.
6. Realizacja zgodnie ze złożonym zamówieniem, we wszystkie dni robocze tygodnia (od poniedziałku do piątku).
7. Niedopuszczalne jest nie przekazywanie żywności bezpośrednio pracownikom Działu Żywnienia i pozostawianie dostaw bez opieki np. przed wejściem do szkoły.
8. W przypadku nie spełnienia w/w kryteriów dostawy nastąpi odmowa przyjęcia żywności.