

**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
1	Mąka pszenna typ 480	70 kg
2	Makaron zacierki jajeczny, niesklejający się, kształt małe „kuleczki”, w opakowaniach po 250 g, w składzie: semolina, mąka makaronowa (zawierająca gluten pszenney), jaja 9,1% (2 jaja na 1 kg mąki), woda.	3 kg
3	Makaron świderki jajeczny, z dodatkiem kurkumy, niesklejający się, wartość energetyczna w 100 g 336 kcal, białko 13,5 g, węglowodany 69,9 g, tłuszcz 0,3 g, w opakowaniach 1 kg	165 kg

4	Liść laurowy, opakowanie nie mniejsze niż 200 g	0,2 kg
5	Makaron nitka niesklejający się, mąka pszenna, jaja 9% / 2 jaja na 1 kg mąki /, z zawartością kurkumy, w opakowaniach po 250 g	32 kg
6	Kasza jęczmienna perłowa, średnia	60 kg
7	Cukier waniliowy 30 g	18 szt
8	Kwasek cytrynowy, opakowanie 20 g	3 szt
9	Cukier biały kryształ 1 kg	90 kg
10	Ryż długoziarnisty, biały, niesklejający się, opakowanie 1kg	15 kg
11	Bazylija, opakowanie nie mniejsze niż 200 g	0,2 kg
12	Smalec w opakowaniach po 200 g	350 szt
13	Pieprz czarny mielony opakowanie nie mniej niż 500 g	0,8 kg
14	Papryka słodka mielona opakowanie nie mniej niż 500g	0,7 kg
15	Majeranek opakowanie nie mniej niż 200g	0,4 kg
16	Sól spożywcza jodowana opakowanie 1 kg	36 kg
17	Tymianek, w opakowaniach nie mniejszych niż 200 g	0,2 kg
18	Barszcz biały 66 g, bez konserwantów	60 szt
19	Majonez, słoik 790 g, wartość odżywcza w 100 g powyżej 570 kcal, w tym tłuszczu powyżej 60 g	20 szt
20	Mieszanka przypraw i warzyw, w opakowaniach po 200 g	60 szt
21	Oregano, opakowanie nie mniejsze niż 200 g	0,2 kg
22	Aromatyczna przyprawa w płynie do zup i sosów w butelkach 200 g	60 szt
23	Masło 200 g, minimum 82 % tłuszczu	50 szt
24	Oliwa 1 L, 100% rafinowany olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia, do smażenia, pieczenia i surówek	30 szt
25	Ziele angielskie w opakowaniach nie mniejszych niż 200 g	0,2 kg
26	Sok owocowy 430 ml – do rozcieńczania gesty , ekstrakt minimum 62,5%, bez konserwantów	350 szt
27	Ocet 10% , 1l	3 szt
28	Sos do spaghetti, opakowanie 51 g	60 szt
29	Bułka tarta, 100% suchej bułki, w opakowaniach po 0,5 kg	60 szt
30	Gałka muskatołowa, w opakowaniach po 10 g	10 szt
31	Przyprawa do flaków, w opakowaniach po 20 g	20 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.