

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 odchyleń.
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

Lp.	Nazwa towaru	Szacunkowa ilość	j.m.
1.	Bazylia, w op. 100 g /ziele suche/	4	szt
2.	Bułka tarta – 100% suchej bułki, op. 0,5 kg	80	szt
3.	Cukier biały kryształ, w op. 1 kg	80	szt
4.	Cynamon, op. 15 g	10	szt

5.	Czekolada gorzka 100 g	300	szt
6.	Cukier wanilinowy op. 30 g	20	szt
7.	Gałka muszkatołowa op. 10 g	10	szt
8.	Imbir op. 20 g	18	szt
9.	Kasza gryczana nie prażona cała op. 1 kg	36	kg
10.	Kasza jęczmienna perłowa, średnia w opakowaniu 1 kg	40	kg
11.	Ketchup łagodny, op. 480 g	6	szt
12.	Kardamon, op. 10 g	20	szt
13.	Kolendra, op. 17 g	20	szt
14.	Kurkuma, op. 20 g	20	szt
15.	Liść laurowy, op. 8 g	40	szt
16.	Lubczyk op. 10 g	20	szt
17.	Majeranek, op. 100 g	5	szt
18.	Makarony „durum” mix rodzajów, z mąki pełnoziarnistej, op. 0,5 kg /100% durum/	480	szt
19.	Makaron zacierki op. 250 g	40	szt
20.	Masło 200 g, minimum 82 % tłuszczu	100	szt
21.	Mąka ziemniaczana w opakowaniu 0,5 kg	8	szt
22.	Mąka pszenna typ 390 op. 1 kg	60	kg
23.	Mąka żytnia op. 1 kg	10	kg
24.	Mięta /20 saszetek w opakowaniu/	10	szt
25.	Miód pszczełi naturalny wielokwiatowy op. słoik 370 g	9	szt
26.	Musztarda stołowa słoik 180 g	10	szt
27.	Ocet 10% 1l	4	szt
28.	Olej rzepakowy mieszany z oliwą z oliwek 1 l	20	szt
29.	Oliwa 1 l, 100% rafinowany olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia, do pieczenia i surówek	100	szt
30.	Oregano, op. 100 g	5	szt
31.	Papryka słodka, mielona op. 100 g	20	szt
32.	Pieprz czarny mielony naturalny, op. 100 g	24	szt
33.	Pieprz ziołowy, op. 80 g	30	szt
34.	Rozmaryn, op. 15 g	20	szt
35.	Ryż naturalny, brązowy, op. 400 g / saszetki/	20	kg
36.	Ryż /długie ziarna/, biały, niesklejający się, op. 800 g /saszetki/	20	kg
37.	Ser żółty Gouda, nie obsuszony / w kawałku/	4	kg
38.	Sezam, op. 300 g	10	szt
39.	Soki naturalne mix smaków op. 200 ml zawierające nie więcej niż 10 g cukru w 100 ml produktu, bez substancji słodzących	300	szt
40.	Sól spożywcza o obniżonej zawartości sodu /sodowo-potasowa/, op. 350 g	5	kg
41.	Sól spożywcza jodowana, op. 1 kg	55	kg

42.	Tymianek, op. 100 g	8	szt
43.	Woda mineralna naturalna nisko- lub średnio zmineralizowana niegazowana w op. nieprzekraczającym 330 ml	450	szt
44.	Ziele angielskie, op. 100 g	5	szt
45.	Zioła prowansalskie, op. 100 g	8	szt
46.	Zakwas do barszczu, op. 480 g – butelka plastikowa	30	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.