

**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

Lp.	Nazwa towaru	Szacunkowa ilość	j.m.
1.	Bazylija w op. 230 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	120	szt
4.	Cynamon op. 15 g	10	szt
5.	Czekolada gorzka 100 g	300	szt
6.	Cząber op. 10 g	20	kg
7.	Estragon op. 10 g	20	szt

8.	Gałka muszkatołowa op. 10 g	10	szt
9.	Imbir op. 20 g	20	szt
10.	Kasza gryczana prażona cała op. 0,5 kg	60	kg
11.	Kasza jaglana, op. 1kg	20	kg
12.	Kasza jęczmienna perłowa, średnia w opakowaniu 1 kg	80	kg
13.	Ketchup łagodny op. 480 g	6	szt
14.	Kasza manna w op. 1 kg	10	szt
15.	Kardamon op. 10 g	20	szt
16.	Kminek op. 20 g	20	szt
17.	Kolendra op. 17 g	20	szt
18.	Kurkuma op. 20 g	20	szt
19.	Laska wanilii op. 2 g	30	szt
20.	Liść laurowy op. 8 g	40	szt
21.	Lubczyk op. 10 g	20	szt
22.	Majeranek op. 0,10 kg	5	szt
23.	Makarony „durum” mix rodzajów, z mąki pełnoziarnistej, op. 0,5 kg (100% durum/)	300	kg
24.	Masło 200 g, minimum 82 % tłuszczu	120	szt
25.	Mąka orkiszowa op. 1 kg	20	kg
26.	Mąka ziemniaczana w opakowaniu 0,5 kg	8	szt
27.	Mąka kukurydziana op. 1kg	10	kg
28.	Mąka pszenna typ 390, op. 1 kg	20	kg
29.	Mąka żytnia op. 1 kg	10	kg
30.	Mięta /20 saszetek w opakowaniu/	10	szt
31.	Miód pszczeli naturalny wielokwiatowy op. słoik 370 g	10	szt
32.	Musztarda stołowa słoik 180 g	10	szt
33.	Ocet 10% 1l	2	szt
34.	Olej rzepakowy mieszany z oliwą z oliwek, 0,75 l	20	szt
35.	Oliwa 1 l, 100% rafinowany olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia, do pieczenia i surówek	150	szt
36.	Oregano op. 0,12 kg	4	szt
37.	Papryka słodka mielona op. 480 g	4	szt
38.	Pieprz czarny mielony naturalny op. 0,6 kg	4	szt
39.	Pieprz ziołowy op. 80 g	30	szt
40.	Płatki owsiane zwykłe op. 500 g	20	szt
41.	Rozmaryn op. 15 g	20	szt
42.	Ryż naturalny brązowy op. 400 g / saszetki/	20	kg
43.	Ryż /długie ziarna/, biały, niesklejający się, op. 800 g /saszetki/	40	kg
44.	Ser żółty Gouda, nie obsuszony / w kawałku/	4	kg
45.	Sezam op. 300 g	10	szt
46.	Soki naturalne mix smaków op. 200 ml zawierające nie więcej niż 10 g cukru w 100 ml produktu, bez substancji słodzących	600	szt
47.	Sól spożywcza o obniżonej zawartości sodu /sodowo-potasowa/, op. 350 g	7	kg

48.	Sól spożywcza jodowana op. 1 kg	55	kg
49.	Sól morską op. 1 kg	5	kg
50.	Szałwia /20 saszetek w opak./	5	szt
51.	Tymianek op. 200 g	4	szt
52.	Otręby pszenne op. 150 g	20	szt
53.	Woda mineralna naturalna nisko- lub średniozmineralizowana niegazowana w op. nieprzekraczającym 330 ml	1500	szt
54.	Ziele angielskie op. 500 g	1	szt
55.	Zioła prowansalskie op. 0,20 kg	4	szt
56.	Zakwas do barszczu op. 480 g – butelka plastikowa	30	szt
57.	Zakwas do barszczu „żurek śląski” op. 500 g – butelka plastikowa	30	szt

III. Wymagania przy każdej dostawie:

- 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.
- Etykieta w języku polskim zawierająca minimum: producenta, opis asortymentu, temperaturę przechowywania, datę przydatności do spożycia.
- 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.
- Artykuły spożywcze muszą posiadać maksymalny okres przydatności do spożycia przewidziany dla danego artykułu.
- Realizacja zamówienia w godz. 6.30 - 8.00 w dniu następującym po dniu jego złożenia, przekazanie bezpośrednio do osoby upoważnionej do odbioru – intendenta.
- Realizacja zgodnie ze złożonym zamówieniem, we wszystkie dni robocze tygodnia (od poniedziałku do piątku).
- Niedopuszczalne jest nie przekazywanie żywności bezpośrednio pracownikom Działu Żywnienia i pozostawianie dostaw bez opieki np. przed wejściem do szkoły.
- W przypadku nie spełnienia w/w kryteriów dostawy nastąpi odmowa przyjęcia żywności.