

**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 odchyłeń.
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.	Aromatyczna przyprawa w płynie do zup i sosów w butelkach 200 g	60	szt
2.	Barszcz biały 66 g, bez konserwantów, w torebce	55	szt
3.	Barszcz czerwony w torebce 60 g, bez konserwantów	20	szt
4.	Bazylija w opakowaniu 230 g /ziele suszone /	1	szt
5.	Bułka tarta, 100% suchej bułki, w opakowaniach po 0,5 kg	80	szt
6.	Cukier biały kryształ w opakowaniach 1 kg	100	kg
7.	Cukier wanilinowy 30 g	30	szt
8.	Cynamon op. 15 g	5	szt

9.	Czekolada mleczna nadziewana 300 g	260	szt
10.	Gałka muskatołowa mielona w torebce 10 g	10	szt
11.	Kasza gryczana prażona cała w opakowaniach 1 kg	16	kg
12.	Kasza jęczmienna perłowa, średnia w opakowaniu 1 kg	55	kg
13.	Ketchup łagodny op. 500 g	6	szt
14.	Kwasek cytrynowy, opakowanie 20 g	3	szt
15.	Liść laurowy w opakowaniach 8 g / ziele suszone /	20	szt
16.	Majeranek op. 0,10 k g / ziele suche /	1	szt
17.	Majonez, słoik 790 g	25	szt
18.	Makaron rurki jajeczny, niesklejający się, w opakowaniu 1 kg	40	kg
19.	Makaron nitka niesklejający się, w opakowaniu po 250 g	100	szt
20.	Makaron świderki jajeczny, z dodatkiem kurkumy, niesklejający się, w opakowaniu 1 kg	50	kg
21.	Makaron kolanka jajeczny, niesklejający się w op. 1 kg	50	kg
22.	Makaron kokardki jajeczny, niesklejający się w op. 1 kg	50	kg
23.	Makaron zacierki jajeczny, niesklejający się, kształt małe „kuleczki”, w opakowaniach po 250 g,	30	szt
24.	Masło 200 g, minimum 82 % tłuszczu	70	szt
25.	Mąka pszenna „Królowa” typ 390, op.1 kg	70	kg
26.	Mąka ziemniaczana w opakowaniu 0,5 kg	8	szt
27.	Mieszanka przypraw i warzyw, w opakowaniach po 200 g	65	szt
28.	Musztarda stołowa słoik 180 g	6	szt
29.	Ocet 10%, 1l	2	szt
30.	Oliwa 1 l, 100% rafinowany olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia, do smażenia, pieczenia i surówek	50	szt
31.	Oregano op. 0,12 kg / ziele suche /	1	szt
32.	Papryka słodka mielona w opakowaniu 480 g	1	szt
33.	Pieprz czarny mielony naturalny w opakowaniu 0,6 k g	1	szt
34.	Pieprz ziołowy op. 80 g / ziele suche /	15	szt
35.	Przyprawa gyros 30 g	20	szt
36.	Przyprawa do flaków op. 20 g	15	szt
37.	Rogalik nadziewany czekoladą, opakowanie 60 g	260	szt
38.	Ryż /długie ziarna/, biały, niesklejający się, w saszetkach ,opakowanie 800 g	25	szt
39.	Ser żółty Gouda, nie obsuszony / w kawałku /	8	kg
40.	Smalec, kostka 200 g	340	szt
41.	Soki owocowe zagęszczone 200 ml / <u>w kartonie</u> /	260	szt
42.	Sos do spaghetti w torebce, bez konserwantów, opakowanie 51 g,	60	szt
43.	Sos sałatkowy ziołowo-czosnkowy w torebce, w opakowaniu 9 g	30	szt
44.	Sól spożywcza jodowana, opakowanie 1 kg	50	kg
45.	Syrop owocowy 430 ml – do rozcieńczania gęsty- butelka szklana, ekstrakt minimum 62,5%, bez konserwantów	320	szt
46.	Tymianek op. 200 g / ziele suche /	1	szt
47.	Wyroby świąteczne – typu : czekoladowe Mikołaje 60 g	130	szt
48.	Wyroby czekoladowe typu „Ptasie mleczko” op. 400 g	130	szt

49.	Wyroby czekoladowe typu : Schoko-bons op. 125 g	130	szt
50.	Ziele angielskie w opakowaniu 500 g	1	szt
51.	Zioła prowansalskie w opakowaniu 0,20 kg	1	szt
52.	Zupa borowikowa w torebce 45 g, bez konserwantów	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 zawierającą 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.