

Opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia są sukcesywne dostawy artykułów żywnościowych: sypkich, przypraw i przetworów dla potrzeb mieszkańców Domu Pomocy Społecznej przy ul. Nowomiejskiej 19 we Włocławku w ilościach określonych w pkt 1 i rodzajach określonych w pkt 2:

ARTYKUŁY SYPKIE

| | | | |
|-----|-----------------------------|----|--------|
| 1. | Budyń w proszku | kg | 31,20 |
| 2. | Cukier | kg | 800,00 |
| 3. | Cukier puder | kg | 20,00 |
| 4. | Cukier waniliowy | kg | 8,000 |
| 5. | Fasola sucha | kg | 70,00 |
| 6. | Galaretka owocowa w proszku | kg | 40,50 |
| 7. | Groch polówki | kg | 25,00 |
| 8. | Kakao | kg | 7,00 |
| 9. | Kasza gryczana | kg | 45,00 |
| 10. | Kasza jaglana | kg | 70,00 |
| 11. | Kasza jęczmienna | kg | 70,00 |
| 12. | Kasza manna | kg | 40,00 |
| 13. | Kasza pęczak | kg | 12,00 |
| 14. | Kisiel w proszku | kg | 40,00 |
| 15. | Kleik ryżowy | kg | 7,56 |
| 16. | Mąka pszenna typ 450 | kg | 600,00 |
| 17. | Mąka ziemniaczana | kg | 30,00 |
| 18. | Płatki kukurydziane | kg | 25,00 |
| 19. | Płatki owsiane | kg | 25,00 |
| 20. | Proszek do pieczenia | kg | 2,484 |
| 21. | Ryż jaśminowy/basmati | kg | 120,00 |
| 22. | soczewica zielona | kg | 24,00 |
| 23. | Sos pieczeniowy ciemny | kg | 4,50 |
| 24. | sezam | kg | 0,50 |
| 25. | żelatyna | kg | 3,96 |

MAKARONY

| | | | |
|-----|----------------------------------|----|-------|
| 26. | Makaron nitki | kg | 75,0 |
| 27. | Makaron (różne kształty) | kg | 250,0 |
| 28. | Makaron do faszerowania (muszle) | kg | 5,0 |

| | | | |
|-----|-------------------|----|------|
| 29. | Makaron spaghetti | kg | 25,0 |
| 30. | Makaron ziarno | kg | 7,5 |

BAKALIE

| | | | |
|-----|----------------------------|----|------|
| 31. | Mieszanka owoców suszonych | kg | 5,20 |
| 32. | Migdały płatki | kg | 2,40 |
| 33. | Orzechy włoskie suszone | kg | 1,50 |
| 34. | Rodzynki | kg | 5,00 |
| 35. | Śliwki kalifornijskie | kg | 2,80 |
| 36. | Wiórki kokosowe | kg | 3,00 |

PRZYPRAWY

| | | | |
|-----|---------------------------|------|--------|
| 37. | Bazylia suszona | kg | 0,50 |
| 38. | Curry | kg | 0,25 |
| 39. | Cynamon mielony | kg | 0,25 |
| 40. | Cząber suszony | kg | 0,10 |
| 41. | Czosnek granulowany | kg | 11,008 |
| 42. | Gałka muszkatałowa | kg | 0,50 |
| 43. | Goździk | kg | 0,40 |
| 44. | Imbir mielony | kg | 0,50 |
| 45. | Kurkuma | kg | 0,50 |
| 46. | Kminek | kg | 0,30 |
| 47. | Kwasek cytrynowy | kg | 3,30 |
| 48. | Liść laurowy | kg | 0,75 |
| 49. | Majeranek | kg | 3,75 |
| 50. | Oregano | kg | 0,50 |
| 51. | Papryka mielona słodka | kg | 3,70 |
| 52. | Papryka mielona ostra | kg | 1,00 |
| 53. | Pieprz czarny mielony | kg | 5,00 |
| 54. | Pieprz czarny ziarnisty | kg | 0,50 |
| 55. | Przyprawa korzenna | kg | 0,40 |
| 56. | Przyprawa do zup w płynie | litr | 25,00 |
| 57. | Przyprawa warzywna | kg | 85,00 |
| 58. | Sos sojowy | litr | 26,00 |
| 59. | Sól jodowana | kg | 120,00 |
| 60. | Ziele angielskie | kg | 3,50 |
| 61. | Zioła prowansalskie | kg | 0,50 |

DODATKI PORCJOWANE

| | | | |
|-----|-----------------------------|----|-------|
| 62. | Dżem porcjowany | kg | 62,5 |
| 63. | Herbata czarna w kopertach | kg | 1,7 |
| 64. | Herbata owocowa w kopertach | kg | 3,4 |
| 65. | Miód porcjowany | kg | 31,25 |

SŁODYCZE

| | | | |
|-----|--------------------------------------|-----|-----|
| 66. | Ciasta kruche w polewie czekoladowej | kg | 10 |
| 67. | Ciastka kruche maślane | kg | 15 |
| 68. | Ciastka kruche z marmoladą | kg | 20 |
| 69. | Chlebek marcepanowy | kg | 3,4 |
| 70. | Cukierki czekoladowe | kg | 18 |
| 71. | Czekolada mleczna | szt | 268 |
| 72. | Galaretka w czekoladzie | szt | 104 |
| 73. | Herbatniki | kg | 15 |
| 74. | Wafelki | szt | 57 |
| 75. | Zestaw z czekolady (Boże Narodzenie) | szt | 104 |

PRZETWORY

| | | | |
|-----|----------------------------|------|--------|
| 76. | Ananas w puszcze | kg | 24,295 |
| 77. | Brzoskwinie w puszcze | kg | 12,30 |
| 78. | Chrzan tarty | kg | 17,40 |
| 79. | Dżem owocowy | kg | 77,00 |
| 80. | Fasola konserwowa czerwona | kg | 6,00 |
| 81. | Groszek konserwowy | kg | 46,00 |
| 82. | Ketchup łagodny | litr | 70,00 |
| 83. | Koncentrat pomidorowy | litr | 74,70 |
| 84. | Kukurydza konserwowa | kg | 20,00 |
| 85. | Majonez | kg | 86,80 |
| 86. | Masa jablkowa | kg | 67,00 |
| 87. | Masa kajmakowa | kg | 3,06 |
| 88. | Musztarda stołowa | kg | 26,25 |
| 89. | Ogórek konserwowy | kg | 80,04 |
| 90. | Oliwki czarne w zalewie | kg | 3,60 |

| | | | |
|-----|----------------------|------|--------|
| 91. | Pieczarka konserwowa | kg | 49,59 |
| 92. | Papryka konserwowa | kg | 100,05 |
| 93. | Powidła śliwkowe | kg | 29,96 |
| 94. | Seler konserwowy | kg | 6,96 |
| 95. | Sok owocowo-warzywny | litr | 205,92 |
| 96. | Szczaw konserwowy | kg | 14,50 |

OCET, OLEJ

| | | | |
|-----|----------------|------|-----|
| 97. | Ocet 10% | litr | 10 |
| 98. | Olej | litr | 247 |
| 99. | Oliwa z oliwek | litr | 5 |

KAWY I HERBATY

| | | | |
|------|----------------------------|----|------|
| 100. | Herbata czarna granulowana | kg | 37,5 |
| 101. | Herbata ekspresowa | kg | 0,8 |
| 102. | Herbata ekspresowa owocowa | kg | 25 |
| 103. | Herbata miętowa | kg | 18 |
| 104. | Kawa mielona | kg | 5 |
| 105. | Kawa rozpuszczalna | kg | 1 |
| 106. | Kawa zbożowa rozpuszczalna | kg | 25 |

WODY, SOKI, DODATKI I INNE

| | | | |
|------|------------------------|------|-------|
| 107. | Drożdże | litr | 5,50 |
| 108. | Ciasto francuskie | litr | 10,50 |
| 109. | Aromat cytrynowy | szt | 20,00 |
| 110. | sok owocowy w kartonie | litr | 40 |
| 111. | syrop owocowy | litr | 124,7 |
| 112. | woda mineralna niegaz. | litr | 54 |

2. Szczegółowa charakterystyka zapotrzebowanych produktów:

ARTYKUŁY SYPKIE

Budyń w proszku

Wymagania klasyfikacyjne:

bez cukru, różne smaki, skład min.: skrobia ziemniaczana, barwnik beta karoten, min. opak. 40g, termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka papierowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy

Cukier

Wymagania klasyfikacyjne:

cukier (sacharoza) biały otrzymany z buraków cukrowych, o drobnych kryształkach, przeznaczony do bezpośredniego spożycia, opak. 1 kg, termin przydatności do spożycia min. 3 miesiące

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka papierowa; opakowanie zbiorcze – folia termokurczliwa

Cukier puder

Wymagania klasyfikacyjne:

bardzo drobno zmielony cukier kryształ, min.opak. 0,50kg, termin przydatności do spożycia min. 3 miesiące

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka papierowa/foliowa; opakowanie zbiorcze – folia termokurczliwa/karton tekturowy

Cukier waniliowy

Wymagania klasyfikacyjne:

połączenie kryształów cukru z otartą wanilią, bez obcych zapachów i smaków, min.opak. 32g, termin przydatności do spożycia min. 3 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe - torebka papierowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy

Fasola sucha

Wymagania klasyfikacyjne:

fasola sucha typu Jaś, w całości, bez obcych zapachów i smaków, min. opak. 0,5kg, termin przydatności do spożycia min.1 miesiąc,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka foliowa/papierowa; opakowanie zbiorcze – worek foliowy

Galaretka owocowa w proszku

Wymagania klasyfikacyjne:

różne smaki, sypka, bez sztucznych barwników i środków konserwujących, min. opak. 75g, termin przydatności do spożycia min.3 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka papierowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy

Groch połówki

Wymagania klasyfikacyjne:

groch suchy, połówki, bez obcych zapachów i smaków, min. opak. 0,5kg, termin przydatności do spożycia min.1 miesiąc,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka foliowa/papierowa; opakowanie zbiorcze – worek foliowy

Kakao

Wymagania klasyfikacyjne:

ciemne, od 10 do 12% zawartości tłuszczu, sypkie, bez obcych zapachów i smaków, min. opak. 100g, termin przydatności do spożycia min. 3 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka foliowa/pudełko tekturowe; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy

Kasza gryczana

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt otrzymany z gryki, prażony, przeznaczony do celów konsumpcyjnych, bez obcych zapachów i smaków, min. opak. 400g, termin przydatności do spożycia min. 3 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka papierowa/foliowa; opakowanie zbiorcze – worek foliowy/karton tekturowy

Kasza jęczmienna

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt otrzymany z ziaren jęczmienia, przeznaczony do celów konsumpcyjnych, bez obcych zapachów i smaków, opak. 1 kg, termin przydatności do spożycia min. 3 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka papierowa/foliowa; opakowanie zbiorcze – worek foliowy/karton tekturowy

Kasza manna

Wymagania klasyfikacyjne:

sucha, sypka, bez oznak lepkości i grudek, bez obcych zapachów i smaków, opak. 1 kg, termin przydatności do spożycia min. 3 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka papierowa/foliowa; opakowanie zbiorcze – worek foliowy/karton tekturowy

Kasza jaglana

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt otrzymany z łuskanego prosa, przeznaczony do celów konsumpcyjnych, bez obcych zapachów i smaków, opak. 1kg, termin przydatności do spożycia min. 3 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka papierowa/foliowa; opakowanie zbiorcze – worek foliowy/karton tekturowy

Kasza pęczak

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt otrzymany z ziaren jęczmienia, przeznaczony do celów konsumpcyjnych, bez obcych zapachów i smaków, opak. 1kg, termin przydatności do spożycia min. 3 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka papierowa/foliowa; opakowanie zbiorcze – worek foliowy/karton tekturowy

Kisiel w proszku

Wymagania klasyfikacyjne:

skład min.: skrobia ziemniaczana, regulator kwasowości-kwas cytrynowy, bez konserwantów, sypki, min. opak. 40g, termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka foliowa/papierowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy

Kleik ryżowy

Wymagania klasyfikacyjne:

kleik ryżowy, bez oznak lepkości i grudek, sypki, bez obcych zapachów i smaków, min. opak. 180g, termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka foliowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy

Mąka pszenna typ 450

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt otrzymany z oczyszczonego ziarna pszenicy 100%, suchy, sypki, bez obcych zapachów i smaków, opak. 1kg, termin przydatności do spożycia min. 3 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka papierowa; opakowanie zbiorcze – folia termokurczliwa

Mąka ziemniaczana

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt otrzymany przez mechaniczne oddzielenie od innych części składowych ziemniaka, wypłukanie, oczyszczenie, wysuszenie i odsianie, przeznaczenie do celów spożywczych, suchy, sypki, bez obcych zapachów i smaków, opak. 1kg, termin przydatności do spożycia min. 3 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka papierowa; opakowanie zbiorcze – folia termokurczliwa

Płatki kukurydziane

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt otrzymany z oczyszczonego ziarna kukurydzy poddanego w procesie produkcyjnym odpowiednim zabiegom hydrotermicznym, gotowy do spożycia bez dodatkowej obróbki termicznej, bez obcych zapachów i smaków, min. opak. 1 kg, termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka foliowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy/worek foliowy

Płatki owsiane

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt uzyskany w procesie przetworzenia ziaren owsa, bez obcych zapachów i smaków, min. opak. 500g, termin przydatności do spożycia min. 3 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka foliowa/papierowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy/worek foliowy

Proszek do pieczenia

Wymagania klasyfikacyjne:

sypka, sucha mieszanina zawierająca związek chemiczny rozkładający się w podwyższonej temperaturze z wydzieleniem produktów gazowych, bez obcych zapachów i smaków, min. opak. 32g, termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka foliowa/papierowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy

Ryż jaśminowy

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt otrzymany w procesie przetwarzania ziaren ryżu, sypki, długoziarnisty typu jaśminowy, białego koloru, bez obcych zapachów i smaków, opak. 1 kg, termin przydatności do spożycia min. 3 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka foliowa/papierowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy/worek foliowy

Sos pieczeniowy ciemny

Wymagania klasyfikacyjne:

sos pieczeniowy ciemny w proszku, zapach i smak charakterystyczny dla danego produktu, min. opak. 30g, termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka foliowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy/worek foliowy

Soczewica zielona**Wymagania klasyfikacyjne:**

soczewica zielona, przeznaczona do celów konsumpcyjnych, bez obcych zapachów i smaków, opak. 1kg, termin przydatności do spożycia min. 3 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka papierowa/foliowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy/worek foliowy

Sezam**Wymagania klasyfikacyjne:**

nasiona sezamu, o złotej lub brązowej barwie, bez obcych zapachów i smaków, min. opak.200g, termin przydatności do spożycia min. 1 miesiąc,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka foliowa/papierowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy/worek foliowy

Żelatyna**Wymagania klasyfikacyjne:**

naturalne rozpuszczalne białko, żelujące, uzyskane w wyniku częściowej hydrolizy kolagenu pochodzącego z kości, skóry i skórek oraz ścięgien zwierząt, min. opak. 30g, termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka foliowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy/worek foliowy

MAKARONY**Makaron nitki****Wymagania klasyfikacyjne:**

produkt otrzymany z mąki pszennej i jaj, poddany procesowi suszenia, w kształcie cienkich nitki, bez obcych zapachów i smaków, termin przydatności do spożycia min. 1 miesiąc,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka foliowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy/worek foliowy

Makaron (różne kształty)**Wymagania klasyfikacyjne:**

produkt otrzymany z mąki pszennej i jaj, poddany procesowi suszenia, w kształcie m.in.: kolanek, rurek, świderków, bez obcych zapachów i smaków, termin przydatności do spożycia min.1 miesiąc,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka foliowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy/worek foliowy

Makaron do faszerowania (muszle)**Wymagania klasyfikacyjne:**

produkt otrzymany z mąki pszennej i jaj, poddany procesowi suszenia, bez obcych zapachów i smaków, różne rodzaje: rury, muszle, termin przydatności do spożycia min. 1 miesiąc,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka foliowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy/worek foliowy

Makaron spaghetti

Wymagania klasyfikacyjne:

długi, cienki, produkt otrzymany z mąki pszennej i jaj, poddany procesowi suszenia, bez obcych zapachów i smaków, termin przydatności do spożycia min. 1 miesiąc,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka foliowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy/worek foliowy

Makaron ziarno

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt otrzymany z mąki pszennej i jaj, poddany procesowi suszenia, w kształcie ziaren, bez obcych zapachów i smaków, min op. 500g, termin przydatności do spożycia min. 1 miesiąc,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka foliowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy/worek foliowy

BAKALIE

Mieszanka suszonych owoców

Wymagania klasyfikacyjne:

suszone owoce m.in.: jabłka, gruszki, morele, brzoskwinie, śliwki i ananasy, poddane odpowiednim zabiegom, technologicznym i wysuszone w stopniu zapewniającym ich trwałość, bez obcych zapachów i smaków, min. opak.400g, termin przydatności do spożycia min.2 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka foliowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy

Migdały płatki

Wymagania klasyfikacyjne:

pozbawione skorupy i skórki, pokrojone na plasterki jądra migdałów słodkich, poddane odpowiednim zabiegom, technologicznym i wysuszone w stopniu zapewniającym ich trwałość, bez obcych zapachów i smaków, min. opak.100g, termin przydatności do spożycia min.2 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka foliowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy

Orzechy włoskie suszone

Wymagania klasyfikacyjne:

owoc otrzymany ze świeżych, zdrowych orzechów włoskich, pozbawionych skorupy, niesiekane, połówki, poddane odpowiednim zabiegom technologicznym i wysuszonych w stopniu zapewniającym ich trwałość, min. opak.100g, termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka foliowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy

Rodzynki suszone

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt otrzymany ze świeżych, zdrowych, odpowiednio dojrzałych winogron, poddanych odpowiednim zabiegom technologicznym i wysuszonych w stopniu zapewniającym ich trwałość, bez obcych zapachów i smaków, min. opak.200g, termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka foliowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy

Śliwki kalifornijskie

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt otrzymany ze świeżych, zdrowych, odpowiednio dojrzałych pozbawionych pestek śliwek, poddanych odpowiednim zabiegom technologicznym i wysuszonych w stopniu zapewniającym ich trwałość, min. opak.200g, termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka foliowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy

Wiórki kokosowe

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt otrzymany oczyszczonego, drobno pociętego miąższu owoców kokosa, białego koloru, bez obcych zapachów i smaków, min.opak.200g, termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka foliowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy

PRZYPRAWY

Bazyli

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt otrzymany z przesortowanego poddanego procesowi ocierania w wyniku którego zostały wyeliminowane łodygi a wszystkie rozdrobnione cząstki liści i kwiatów bazylii przechodzą przez sito, bez obcych zapachów i smaków, min. opak. 20g, termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka papierowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy

Curry

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt otrzymany ze sproszkowanej mieszanki przypraw tj.: kurkuma, imbir, sól, kolendra, chili, czosnek, bez obcych zapachów i smaków, min. opak. 20g, termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka papierowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy

Cynamon mielony

Wymagania klasyfikacyjne:

cynamon mielony 100%, w sypkiej postaci, bez obcych zapachów i smaków, min.opak. 20g, termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka papierowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy

Cząber suszony

Wymagania klasyfikacyjne:

100%, suszony, rozkruszony, bez obcych zapachów i smaków, min. op. 20g, termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka papierowa/foliowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy

Czosnek granulowany

Wymagania klasyfikacyjne:

czosnek granulowany 100%,sypki, bez obcych zapachów i smaków, min. opak. 32g, termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka papierowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy

Gałka musztatolowa

Wymagania klasyfikacyjne:

mielona, sproszkowana, bez obcych zapachów i smaków, min. opak. 20g, termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka papierowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy

Goździki

Wymagania klasyfikacyjne:

całe, nierozkwitłe, wysuszone pąki kwiatowe drzewa goździkowego, służące jako przyprawa, mają barwę ciemnobrunatną, powstałą w czasie suszenia i odymiania, smak piekący, dzięki olejki znajdującemu się w pąkach w ilości 15–20%, charakterystyczny zapach, bez obcych zapachów i smaków, min. opak. 15g, termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka papierowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy

Imbir mielony

Wymagania klasyfikacyjne:

korzeń imbiru, mielony, bez obcych zapachów i smaków, min. opak. 20g, termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka foliowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy

Kminek

Wymagania klasyfikacyjne:

całe nasiona, o dość ostrym zapachu i nieco piekącym, korzennym i gorzkawym smaku, bez obcych zapachów i smaków, min. opak. 20g, termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka papierowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy

Kurkuma

Wymagania klasyfikacyjne:

korzeń kurkumy, mielony, bez obcych zapachów i smaków, min. opak. 20g, termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka foliowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy

Kwasek cytrynowy

Wymagania klasyfikacyjne:

100% kwasu cytrynowego, białego, w postaci kryształków, min. opak. 20g, termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka foliowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy

Liść laurowy

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt otrzymany z wysuszonych liści zebranych z drzewa laurowego, min. opak. 10g, termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka papierowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy

Majeranek

Wymagania klasyfikacyjne:

100% produktu, bez łodyg, liści i kwiatów rozdrobnionych, bez obcych zapachów i smaków, min. opak. 30g, termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka foliowa/papierowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy

Oregano

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt otrzymany z suszonych i rozdrobnionych liści rośliny *Origanum vulgare* L, 100% produktu, bez łodyg, liści i kwiatów rozdrobnionych, bez obcych zapachów i smaków, min. opak.20g, termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka foliowa/papierowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy

Papryka mielona słodka

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt w postaci proszku, otrzymany z poddanej odpowiedniej obróbce papryki, przeznaczony do poprawy smaku, zapachu i wyglądu produktów spożywczych, bez obcych zapachów i smaków, o słodkim smaku, min. opak.20g, termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka foliowa/papierowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy

Papryka mielona ostra

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt w postaci proszku, otrzymany z poddanej odpowiedniej obróbce papryki, przeznaczony do poprawy smaku, zapachu i wyglądu produktów spożywczych, bez obcych zapachów i smaków, o ostrym smaku, min. opak.20g, termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka foliowa/papierowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy

Pieprz czarny mielony

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt w postaci proszku, uzyskany z nie całkiem dojrzałych owoców azjatyckiego pnącza, suszonych i fermentowanych, przeznaczony do poprawy smaku, zapachu i wyglądu produktów spożywczych, bez obcych zapachów i smaków, min. opak.20g, termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka foliowa/papierowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy

Pieprz czarny ziarnisty

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt w postaci ziaren, uzyskany z nie całkiem dojrzałych owoców azjatyckiego pnącza, suszonych i fermentowanych, przeznaczony do poprawy smaku, zapachu i wyglądu produktów spożywczych, bez obcych zapachów i smaków, min. opak.20g, termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka foliowa/papierowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy

Przyprawa korzenna

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt w postaci proszku, o charakterystycznym korzennym zapachu, bez obcych zapachów i smaków, min. opak.20g, termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka foliowa/papierowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy,

Przyprawa w płynie

Wymagania klasyfikacyjne:

Przyprawa do zup i sosów w płynie, typu maggi, przeznaczony do poprawy smaku, zapachu i wyglądu produktów spożywczych, opak. 1litr, termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – butelka szklana/plastikowa; opakowanie zbiorcze – folia termokurczliwa

Przyprawa warzywna

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt otrzymany przez wymieszanie suszonych warzyw (marchew, cebula, pasternak, pietruszka, por, seler, natka pietruszki, papryka, soli, substancji wzmacniających smak i zapach, przeznaczony do poprawienia smaku, zapachu i wyglądu produktów spożywczych, opak. 1kg, termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka foliowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy

Sos sojowy

Wymagania klasyfikacyjne:

przyprawa w płynie wytwarzana z mieszaniny soi, pszenicy, wody i soli w procesie fermentacji, dodatek do potraw, odznacza się ciemnym kolorem i charakterystycznym zapachem. przeznaczony do poprawienia smaku produktów spożywczych, opak 625 ml, termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – szkło/plastik; opakowanie zbiorcze – folia termokurczliwa

Sól jodowana

Wymagania klasyfikacyjne:

sól spożywcza warzona i jodowana, przeznaczona do poprawy smaku produktów spożywczych, opak. 1kg, termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka foliowa; opakowanie zbiorcze – folia termokurczliwa

Ziele angielskie

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt otrzymany z wysuszonych lecz niedojrzałych owoców (jagód) rośliny Pimenta officinalis L., przeznaczony do poprawy smaku i zapachu produktów spożywczych, min. opak. 20g, termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka foliowa/papierowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy

Ziela prowansalskie

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt otrzymany z mieszanki wysuszonych, rozdrobnionych i aromatycznych ziół takich jak: rozmaryn, bazylija, tymianek, szalwia lekarska, mięta pieprzowa, cząber ogrodowy, majeranek, przeznaczony do poprawy smaku, zapachu i wyglądu produktów spożywczych, min. opak. 20g, termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka foliowa/papierowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy

DODATKI PORCJOWANE

Dżem porcjowany

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt o odpowiednio żelowanej konsystencji, otrzymany przez gotowanie owoców świeżych, mrożonych, pasteryzowanych lub pulp z dodatkiem cukru, substancji żelujących, syropu skrobiowego, kwasów spożywczych środków konserwujących zgodnie z obowiązującymi normami, niskosłodzony, różne smaki, min. opak. 0,02kg, termin przydatności do spożycia min. 1 miesiąc,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – pojemnik plastikowy; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy

Miód porcjowany

Wymagania klasyfikacyjne:

100% miód pszczeli, wielokwiatowy, min. opak. 0,02 kg, termin przydatności do spożycia min. 1 miesiąc.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – pojemnik plastikowy; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy

Herbata czarna w kopertach

Wymagania klasyfikacyjne:

czarna, ekspresowa, aromatyzowana, pakowane w oddzielnych kopertach, min. opak. 2g, termin przydatności do spożycia min. 1 miesiąc,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – pudełko tekturowe; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy

Herbata owocowa w kopertach

Wymagania klasyfikacyjne:

czarna, ekspresowa, owocowy smak i zapach, różne smaki, pakowane w oddzielnych kopertach, min. opak. 2g, termin przydatności do spożycia min. 1 miesiąc,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – pudełko tekturowe; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy

SŁODYCZE

Ciastka kruche z polewą

Wymagania klasyfikacyjne:

ciastka kruche, z wierzchu lub od spodu oblane polewą czekoladową (niedopuszczalny wyrób czekoladopodobny), min. op. 1 kg, termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – karton tekturowy; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy

Ciastka kruche maślane

Wymagania klasyfikacyjne:

ciastka kruche, o wyczuwalnym maślanym zapachu i smaku, min. op. 1 kg, termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – karton tekturowy; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy

Ciastka kruche z marmoladą

Wymagania klasyfikacyjne:

ciastka kruche, z marmoladą, min. op. 1 kg, termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – karton tekturowy; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy

Cukierki czekoladowe

Wymagania klasyfikacyjne:

cukierki czekoladowe, różne smaki, wyroby, miękkie, niedopuszczalne wyroby czekoladopodobne, całą zewnętrzną warstwę stanowi czekolada, min opak. 1kg, termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – karton tekturowy/ folia; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy

Chlebek marcepanowy

Wymagania klasyfikacyjne:

baton składający się z 82% marcepanu w czekoladzie słodkiej, cukru, migdałów mielonych 22%, miazgi kakaowej, wody, tłuszczu kakaowego. Może zawierać inne orzechy, gluten, soję i produkty mleczne, smak i zapach charakterystyczny dla wyrobu oraz użytych dodatków

i aromatów, bez stęchlizny, goryczki, zjełczenia lub innego obcego, opak. 100g, termin przydatności do spożycia min. 1 miesiąc,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – karton tekturowy/ folia; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy

Czekolada mleczna

Wymagania klasyfikacyjne:

czekolada mleczna, masa kakaowa minimum 30%, masa mleczna minimum 15%, opak. 100g, termin przydatności do spożycia – min. 2 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – folia aluminiowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy

Herbatniki

Wymagania klasyfikacyjne:

ciastka kruche, z charakterystycznymi ząbkowanymi krawędziami, o wyczuwalnym maślanym zapachu i smaku, min. op. 100g, termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – folia aluminiowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy

Wafelki

Wymagania klasyfikacyjne:

wyrób przekładany kremem z nadzieniem kakaowym/śmietankowym/orzechowym, w polewie czekoladowej, niedopuszczalne wyroby czekoladopodobne, całą zewnętrzną warstwę stanowi słodka czekolada, min. opak. 36g, termin przydatności do spożycia – min. 2 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – folia; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy

Zestaw z czekolady (Boże Narodzenie)

Wymagania klasyfikacyjne:

Figurki z mlecznej czekolady np. zajaczek, jajeczka, niedopuszczalne wyroby czekoladopodobne, min. wadze opak. 150g, termin przydatności do spożycia – min. 1 miesiąc,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – folia aluminiowa; opakowanie zbiorcze – torebka foliowa

Galaretki w czekoladzie

Wymagania klasyfikacyjne:

galaretka z sokiem owocowym, całą zewnętrzną warstwę stanowi słodka czekolada, niedopuszczalne wyroby czekoladopodobne, min. opak. 190g, termin przydatności do spożycia – min. 1 miesiąc,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – pudełko tekturowe; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy

PRZETWORY

Ananasy w puszcze

Wymagania klasyfikacyjne:

w plastrach, w lekkiej zalewie cukrowej, utrwalone termicznie, min. opak. - 0,565 kg, termin przydatności do spożycia – min. 3 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – puszka metalowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy

Brzoskwinie w puszcze

Wymagania klasyfikacyjne:

połówki, w lekkiej zalewie cukrowej, utrwalone termicznie, min. opak. od 820 g, termin przydatności do spożycia – min. 3 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – puszka metalowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy

Chrzan tarty

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt otrzymany ze świeżych, pozbawionych skórki, tartych korzeni chrzanu z dodatkiem kwasu cytrynowego, soli i cukru, min.opak.270g, termin przydatności do spożycia min. 3 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – szkło; opakowanie zbiorcze – folia termokurczliwa

Dżem owocowy

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt o odpowiednio zżelowanej konsystencji, otrzymany przez gotowanie owoców świeżych, pasteryzowanych lub pulp z dodatkiem cukru, substancji żelujących, syropu skrobiowego, kwasów spożywczych środków konserwujących zgodnie z obowiązującymi normami, niskosłodzony, różne smaki, min. opak. 280g, termin przydatności do spożycia – min. 3 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – szkło; opakowanie zbiorcze – folia termokurczliwa

Fasola konserwowa czerwona

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt otrzymany z całych ziaren fasoli czerwonej, bez obcych zapachów, utrwalony termicznie w opakowaniu hermetycznie zamkniętym, min.opak.400g, termin przydatności do spożycia – min. 3 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – puszka metalowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy

Groszek konserwowy

Wymagania klasyfikacyjne:

po oddzieleniu zalewy kolor zielony, soczysty, ziarna całe, niezepsute, bez obcych zapachów, w puszcze, min.opak.400g, termin przydatności do spożycia – min. 3 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – puszka metalowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy

Ketchup łagodny

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt otrzymany ze świeżych lub przetworzonych pomidorów i innych warzyw (np. cebula, czosnek, seler, papryka) utrwalonych metodami fizycznymi, z dodatkiem przypraw aromatyczno smakowych, opak. 1 litr, termin przydatności do spożycia – min. 3 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – pojemnik plastikowy; opakowanie zbiorcze – folia termokurczliwa

Koncentrat pomidorowy

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt otrzymany ze świeżych lub mrożonych, dojrzałych czerwonych pomidorów poddanych procesowi przetarcia i zagęszczenia, min. 30%, utrwalony termicznie, w opakowaniu hermetycznie zamkniętym, opak. 1 litr,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – szkło; opakowanie zbiorcze – folia termokurczliwa,

Kukurydza konserwowa

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt otrzymany z ziaren kukurydzy cukrowej zalanych roztworem cukru i soli kuchennej, utrwalony termicznie w opakowaniach hermetycznie zamkniętych, min. opak. 400g, termin przydatności do spożycia – min. 3 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – puszka metalowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy

Majonez

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt otrzymany przez zemułgowanie oleju roślinnego jadalnego w fazie wodnej, w obecności żółtka jaja kurzego, dopuszcza się stosowanie cukru, soli mleka, kwasów spożywczych, oraz substancji dodatkowych dozwolonych przy produkcji, min. opak. 620g, termin przydatności do spożycia – min. 3 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – pojemnik plastikowy; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy/folia termokurczliwa

Masa jabłkowa

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt otrzymany z jabłek prażonych, zawartość owoców min 91%, min. opak. 900g, termin przydatności do spożycia – min. 3 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – szkło; opakowanie zbiorcze – folia termokurczliwa

Masa kajmakowa

Wymagania klasyfikacyjne:

bardzo słodka, gęsta, ciągliwa, twardniejąca z czasem masa powstała podczas gotowania mleka lub śmietanki z cukrem, min. opak. 500g, termin przydatności do spożycia – min. 3 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – puszka metalowa; opakowanie zbiorcze – folia termokurczliwa

Musztarda stołowa

Wymagania klasyfikacyjne:

przyprawa otrzymana z ziarna gorczycy, wody, soli, cukru, octu i innych składników smakowo-zapachowych, typu sarepska, min. opak. 175g, termin przydatności do spożycia – min. 3 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – szkło; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy/folia termokurczliwa

Ogórek konserwowy

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt otrzymany ze świeżych całych ogórków z dodatkiem przypraw aromatyczno-smakowych, zalanych zalewą octową z dodatkiem soli, cukru, utrwalony przez pasteryzację, w opakowaniu hermetycznie zamkniętym, min. opak. 870g, termin przydatności do spożycia – min. 3 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – szkło; opakowanie zbiorcze – folia termokurczliwa

Oliwki w zalewie

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt otrzymany ze świeżych, drylowanych, czarnych oliwek zalanych roztworem soli kuchennej, utrwalony termicznie, w opakowaniu hermetycznie zamkniętym, min. opak. 900g, termin przydatności do spożycia – min. 3 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – szkło; opakowanie zbiorcze – folia termokurczliwa

Papryka konserwowa

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt otrzymany ze świeżych strąków papryki z dodatkiem przypraw aromatyczno-smakowych, zalanych zalewą octową z dodatkiem soli, cukru, utrwalony przez pasteryzację, w opakowaniu hermetycznie zamkniętym, min. opak. 870g, termin przydatności do spożycia – min. 3 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – szkło; opakowanie zbiorcze – folia termokurczliwa

Pieczarka konserwowa

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt otrzymany ze świeżych, całych pieczarek z dodatkiem przypraw aromatyczno-smakowych, zalanych zalewą octową z dodatkiem soli, cukru, utrwalony przez pasteryzację, w opakowaniu hermetycznie zamkniętym, min. opak. 870g, termin przydatności do spożycia – min. 3 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – szkło; opakowanie zbiorcze – folia termokurczliwa

Powidła śliwkowe

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt owocowy wykonywany z prażonych śliwek węgerek, min. opak. 290g, termin przydatności do spożycia – min. 3 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – szkło; opakowanie zbiorcze – folia termokurczliwa

Seler konserwowy

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt cięty w nitki po oddzieleniu zalewy kolor biały, zalewa klarowna, min. opak. 320g, termin przydatności do spożycia – min. 3 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – szkło; opakowanie zbiorcze – folia termokurczliwa

Sok owocowo-warzywny

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt otrzymany z przecieru na bazie marchwi, z dodatkiem przecierów lub soków owocowych, (np. banan, malino, jabłko), pasteryzowany, bez dodatku cukru, min. opak. 330ml, termin przydatności do spożycia – min. 3 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – szkło; opakowanie zbiorcze – folia termokurczliwa

Szczaw konserwowy

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt otrzymany ze świeżych pokrojonych liści szczawiu z dodatkiem soli kuchennej, utrwalonych przez pasteryzację w opakowaniu hermetycznie zamkniętym, min. opak. 290g, termin przydatności do spożycia – min. 3 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – szkło; opakowanie zbiorcze – folia termokurczliwa

OCET, OLEJ

Ocet 10%

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt powstały z naturalnej fermentacji octowej spirytusu, 100% naturalny, o charakterystycznym smaku i zapachu, min. opak. 500ml, termin przydatności do spożycia – min. 2 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – szkło/plastik; opakowanie zbiorcze – folia termokurczliwa

Oliwa z oliwek

Wymagania klasyfikacyjne:

spożywczy olej roślinny o zielonkawym zabarwieniu, wytwarzany z nasion winorośli w drodze ekstrakcji, opak. 1 litr, termin przydatności do spożycia – min. 2 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – szkło; opakowanie zbiorcze – folia termokurczliwa

Olej

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt otrzymany z surowego oleju rzepakowego, który został poddany następującym procesom rafinacyjnym: odśluzowaniu, odkwaszaniu, odbarwianiu oraz dezodoryzacji, opak. 1 litr, termin przydatności do spożycia – min. 2 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – butelka plastikowa; opakowanie zbiorcze – folia termokurczliwa

KAWY, HERBATY

Herbata czarna granulowana

Wymagania klasyfikacyjne:

czarna, w postaci granulowanego suszu, aromatyzowana, min. opak. 100g, termin przydatności do spożycia – min. 5 miesięcy,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka papierowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy

Herbata ekspresowa

Wymagania klasyfikacyjne:

czarna, ekspresowa, ze sznurkiem i etykietą, aromatyzowana, torebka o masie 2g, min. opak. 200g, termin przydatności do spożycia – min. 5 miesięcy,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – pudełko tekturowe; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy

Herbata ekspresowa owocowa

Wymagania klasyfikacyjne:

Czarna, ekspresowa, owocowy smak i zapach, różne smaki, min. opak. 40g, termin przydatności do spożycia – min. 5 miesięcy,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – pudełko tekturowe; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy

Herbata ekspresowa miętowa

Wymagania klasyfikacyjne:

ekspresowa, miętowy smak i zapach, różne smaki, bez obcych zapachów i smaków, min. opak. 40g, termin przydatności do spożycia – min. 5 miesięcy,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – pudełko tekturowe; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy

Kawa mielona

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt otrzymany przez palenie ziaren kawy zielonej (surowej), smak niekwaśny, niespalony, bez użycia dodatkowych zabiegów i środków zmieniających jej naturalny charakter, wyczuwalny charakterystyczny aromat, pakowany hermetycznie, opak. 500g, termin przydatności do spożycia – min. 5 miesięcy,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – opakowanie hermetyczne; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy

Kawa rozpuszczalna

Wymagania klasyfikacyjne:

rozpuszczalna, naturalna kawa liofilizowana, w słoiku, min. opak. 200g, termin przydatności do spożycia – min. 5 miesięcy,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – szkło; opakowanie zbiorcze – folia termokurczliwa

Kawa zbożowa rozpuszczalna

Wymagania klasyfikacyjne:

zbożowa, sypka, rozpuszczalna, bez obcych zapachów i smaków, opak. 500g, termin przydatności do spożycia – min. 5 miesięcy,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka foliowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy

WODY, SOKI, DODATKI, INNE

Sok owocowy w kartonie

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt otrzymany ze świeżych, dojrzałych pomarańczy, bez cukru, bez konserwantów, utrwalony termicznie, opak. 1 litr, termin przydatności do spożycia – min. 5 miesięcy,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – karton tekturowy; opakowanie zbiorcze – folia termokurczliwa

Syrop owocowy

Wymagania klasyfikacyjne:

mocno słodzony zagęszczony syrop owocowy o zawartości ekstraktu ogólnego co najmniej 66%, powstaje najczęściej poprzez gotowanie soku owocowego z cukrem spożywczym, min. opak. 430 ml, termin przydatności do spożycia – min. 5 miesięcy,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – szkło; opakowanie zbiorcze – folia termokurczliwa

Woda mineralna niegaz.

Wymagania klasyfikacyjne:

naturalna woda mineralna, niegazowana, nie nasycona dwutlenkiem węgla, opak. 1,5 litra, termin przydatności do spożycia – min. 5 miesięcy,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – butelka plastikowa; opakowanie zbiorcze – folia termokurczliwa

Aromat cytrynowy

Wymagania klasyfikacyjne:

aromat spożywczy, do ciast i deserów, w postaci oleistej, o charakterystycznym cytrynowym zapachu, opak. min. 9ml

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – szkło; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy

Ciasto francuskie

Wymagania klasyfikacyjne:

ciasto o specyficznej, warstwowej strukturze w postaci cieniutkich listków, płat ciasta zwinięty w rulon, op.min.375g

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – pergamin; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy

Drożdże

Wymagania klasyfikacyjne:

świeże, w kostce, piekarnicze, swoisty zapach i smak, jasna barwa, bez obcych zapachów i smaków, opak. 100g, termin przydatności do spożycia – min. 7 dni,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – pergamin; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy

3. Spełnianie wymogów Zamawiającego, co do jakości produktów, stwierdzane będą każdorazowo organoleptycznie. Wykonawca przedłoży Zamawiającemu na żądanie (w wypadku stwierdzenia przez Zamawiającego ewentualnych uwag dotyczących smaku, zapachu, konsystencji itp.), aktualne atesty wydane przez uprawnione instytucje dopuszczające produkty żywnościowe do sprzedaży.

4. Produkty zapotrzebowane muszą spełniać wymagania obowiązujących krajowych i unijnych przepisów prawa żywnościowego.
5. W sytuacji odmiennego nazewnictwa poszczególnych produktów dopuszcza się możliwość zastosowania nazw własnych (firmowych) producenta, ale pod warunkiem, że produkowany przez niego produkt jest tożsamy w procesie produkcji, składu i grupy technologicznej z produktem podanym w przedmiocie zamówienia lub równoważne, tj. równoważny pod względem jakości i właściwości organoleptycznych (kolor, konsystencja, zapach i smak). Nazwa takiego oferowanego produktu musi znaleźć się w formularzu ofertowym.
6. Opakowanie jednostkowe zawierać poniższe informacje:
 - a) nazwa producenta
 - b) nazwa produktu
 - c) masa netto
 - d) termin przydatności do spożycia
 - e) warunki przechowywania
 - f) szczegółowy skład w wyszczególnieniu zawartych alergenów spożywczych
 - g) zawartość tłuszczuOpakowanie nie może być brudne, uszkodzone mechanicznie, wgniecione, nieczytelne.
7. Sposób wykonania dostaw określono w umowie w § 2 - § 4.
8. Transport:
 - a) Wykonawca zobowiązuje się dostarczać przedmiot umowy specjalistycznym transportem przystosowanym do przewozu artykułów spożywczych na swój koszt. W przypadku dostarczania produktów wskazanych w przepisach sanitarnych, wymagających decyzji inspekcji sanitarnej o dopuszczeniu środka transportu, Wykonawca zobowiązany jest posiadać taką decyzję, do wglądu Zamawiającego (kiedy będzie tego wymagał Zamawiający).
 - b) Wykonawca zabezpieczy należycie dostarczany asortyment na czas przewozu: artykuły muszą być w prawidłowy sposób opakowane (tj. zabezpieczone przed zanieczyszczeniami i uszkodzeniami mogącymi powstać podczas ich transportu do miejsca przeznaczenia oraz w sposób gwarantujący świeżość i jakość artykułów). Wykonawca ponosi całkowitą odpowiedzialność za dostawę i jakość dostarczonego asortymentu oraz za wady (odgniecenia, obicia, przekłucia) powstałe w czasie transportu.
9. Zapotrzebowany w pkt 1 asortyment jest wielkością maksymalną przewidzianą **na 6 miesięcy 2023 roku**. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia zapotrzebowania w zależności od czasookresu obowiązywania przysłej umowy.
10. Ilości podanych artykułów są ilościami szacunkowymi ustalonymi na podstawie realizacji dostaw i zużycia przez okres ostatnich 12 miesięcy oraz przewidywanego zapotrzebowania. Z powodu braku możliwości określenia dokładnej liczby mieszkańców i uczestników, Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany ilości dostarczanych produktów do +/- 40 % zamówienia podstawowego, w związku z czym Wykonawcy, z którym Zamawiający podpisze umowę nie służy roszczenie o realizację dostawy w wielkościach podanych przez Zamawiającego.

Elektronicznie podpisany przez
Lidia Lewandowska
Data: 2023.06.14 14:45:52
+02'00'

