

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Zadanie 1 - tłuszcze

Lp.	Asortyment	Opakowanie	Ilość
1	Margaryna do ciast i mas kremowych o zawartości tłuszczu minimum 80%	kostka 250g	770 kg
2	Olej uniwersalny, do smażenia, duszenia.	do 5 l	960 l
3	Frytura gastronomiczna	do 10 l	20 l
4	Oliwa z oliwek Extra Virgin uzyskana w 100% z oliwek.	do 1 l	3 l

- W momencie dostawy minimum 3 miesiące terminu przydatności do spożycia.
- Dostawca zobowiązany jest do dostarczenia wraz z ofertą charakterystyki oferowanych produktów potwierdzającej spełnienie wymagań zawartych w opisie przedmiotu zamówienia dla pozycji 1 i 4.

Zadanie 2 - ryby

Lp.	Asortyment	Ilość w kg
1	Dorsz - filet bez skóry i ości, głęboko mrożony bezglazurowo (SHP) lub glazurowo z zawartością glazury do 5%, filety o wadze nie mniejszej niż 300 g.	1 350 kg
2	Okoń nilowy – filet bez skóry i ości, głęboko mrożony bezglazurowo (SHP) lub glazurowo z zawartością glazury do 5%, filety o wadze nie mniejszej niż 300 g.	100 kg
3	Filety śledziowe solone, całe a'la matjas.	70 kg

- W momencie dostawy minimalny termin przydatności do spożycia:
- 4 miesiące dla pozycji 1 i 2,
- 1 miesiąc dla pozycji 3.
- Dostawca zobowiązany jest do dostarczenia wraz z ofertą charakterystyki oferowanych produktów potwierdzającej spełnienie wymagań zawartych w opisie przedmiotu zamówienia dla wszystkich pozycji w zadaniu.

Zadanie 3 – warzywa mrożone

Lp.	Asortyment	Ilość w kg
1	Brokuł różyczki	350 kg
2	Bukiet warzyw kwiatowy Skład: kalafior, marchew, brokuł.	70 kg
3	Fasolka szparagowa zielona cięta	1 000 kg
4	Frytki karbowane	30 kg
5	Groszek zielony	20 kg
6	Kalafior różyczki	780 kg
7	Koper natka krojona	10 kg
8	Marchew kostka	40 kg
9	Marchewka plastry	60 kg
10	Mieszanka warzyw <i>Zawierająca w swoim składzie przynajmniej 5 składników z poniżej wymienionych: marchew, fasola szparagowa żółta, fasola szparagowa zielona, kalafior, groszek zielony, por, kukurydza,</i>	900 kg

	<i>papryka, pietruszka, seler.</i>	
11	Natka pietruszki krojona	10 kg
12	Papryka czerwona paski	40 kg
13	Szpinak mrożony rozdrobniony	700 kg
14	Warzywa na patelnię	90 kg
15	Włoszczyzna krojona w paski	20 kg

- Opakowania od 2,50 do 5 kg . Artykuły głęboko mrożone.
- W momencie dostawy minimum 4 miesiące terminu przydatności do spożycia.
- Dostawca zobowiązany jest do dostarczenia wraz z ofertą charakterystyki oferowanych produktów potwierdzającej spełnienie wymagań zawartych w opisie przedmiotu zamówienia dla pozycji 2 i 10.

Zadanie 4 – pyzy, kluski

Lp.	Asortyment	Ilość w kg
1	Kluski śląskie	600 kg
2	Knedle z nadzieniem śliwkowym	100 kg
3	Pyzy z mięsem	250 kg

- Opakowania od 2,50 do 5 kg. Artykuły głęboko mrożone.
- W momencie dostawy minimum 4 miesiące terminu przydatności do spożycia.

Zadanie 5 - przyprawy

Lp.	Asortyment	Opakowanie	Ilość w kg
1	Przyprawa do drobiu	od 500 g do 1 kg	8 kg
2	Przyprawa do mięsa wieprzowego	od 500 g do 1 kg	20 kg
3	Przyprawa do ryb	od 500 g do 1 kg	8 kg
4	Liście laurowe całe	od 100 g do 300 g	4 kg
5	Majeranek	od 100 g do 300 g	6 kg
6	Pieprz czarny mielony	od 500 g do 1 kg	26 kg
7	Pieprz ziołowy	od 500 g do 1 kg	36 kg
8	Pieprz cytrynowy	od 100 g do 300 g	4 kg
9	Bazylia suszona	od 100 g do 300 g	1 kg
10	Tymianek suszony	od 100 g do 300 g	2 kg
11	Oregano suszone	od 100 g do 300 g	2 kg
12	Ziele angielskie całe	od 500 g do 1 kg	11 kg
13	Czubyryca zielona	od 500 g do 1 kg	9 kg
14	Czubyryca czerwona	od 500 g do 1 kg	7 kg
15	Papryka czerwona słodka mielona	od 100 g do 300 g	5 kg
16	Papryka czerwona ostra mielona	od 100 g do 300 g	3 kg
17	Czosnek granulowany	od 100 g do 300 g	3 kg
18	Zioła prowansalskie	od 100 g do 300 g	2 kg
19	Cynamon mielony	od 100 g do 300 g	4 kg
20	Imbir tarty	od 100 g do 300 g	1 kg

21	Kurkuma mielona	od 100 g do 300 g	3 kg
22	Gałka muszkatołowa mielona	od 100 g do 300 g	1 kg
23	Rozmaryn suszony	od 100 g do 300 g	1 kg
24	Koper suszony	od 100 g do 300 g	16 kg
25	Natka pietruszki suszona	od 100 g do 300 g	15 kg
26	Curry	od 100 g do 300 g	2 kg
27	Kmin rzymski	od 100 g do 300g	1 kg
28	Przyprawa do piernika	do 50 g	0,5 kg

- W momencie dostawy minimum 4 miesiące terminu przydatności do spożycia.

Zadanie 6 - bakalie

Lp.	Asortyment	Opakowanie	Ilość
1	Rodzynki królewskie całe	do 200 g	3 kg
2	Śliwki suszone, całe owoce, bez pestek	do 200 g	2 kg
3	Orzechy włoskie łuskane całe	od 200 g	2 kg
4	Wiórka kokosowe białe	do 200 g	1 kg
5	Migdały w płatkach	do 150 g	1 kg
6	Sezam biały ziarno	do 300 g	2 kg
7	Ziarno słonecznika łuskane, nie solone	do 200 g	3 kg
8	Ziarno dyni łuskane	do 200 g	2 kg
9	Mak niebieski ziarno	do 500 g	7 kg
10	Owoce suszone mieszanka (jabłko, gruszka, śliwka)	do 1000 g	14 kg
11	Żurawina suszona całe owoce	do 200 g	5 kg
12	Skórka pomarańczowa kandyzowana	do 300 g	5 kg

- W momencie dostawy minimum 3 miesiące terminu przydatności do spożycia.
- Dostawca zobowiązany jest do dostarczenia wraz z ofertą charakterystyki oferowanych produktów potwierdzającej spełnienie wymagań zawartych w opisie przedmiotu zamówienia dla pozycji 2 i 10.

Zadanie 7 – artykuły sypkie ogólnospożywcze

Lp.	Asortyment	Opakowanie	Ilość
1	Sól spożywcza, jodowana	1 kg	700 kg
2	Mąka ziemniaczana	do 1 kg	90 kg
3	Budyń proszek, bez dodatku cukru, o smaku waniliowym, czekoladowym, toffi lub śmietankowym <i>*Zamawiający wymaga zaoferowania przynajmniej dwóch z wymienionych wyżej smaków</i>	torebka o wadze do 40 g	8 kg
4	Kisiel proszek, bez dodatku cukru, o smaku cytrynowym, wiśniowym, malinowym lub truskawkowym <i>*Zamawiający wymaga zaoferowania przynajmniej dwóch z wymienionych wyżej smaków</i>	torebka o wadze do 42 g	65 kg
5	Galaretka proszek o smaku cytrynowym,	torebka o wadze do 90 g	63 kg

	wiśniowym, agrestowym, brzoskwińowym lub truskawkowym <i>*Zamawiający wymaga zaoferowania przynajmniej dwóch z wymienionych wyżej smaków</i>		
6	Proszek do pieczenia	od 30 g do 40 g	1 kg
7	Cukier puder	od 400 g do 500 g	34 kg
8	Kakao naturalne ciemne, gorzkie, 100% ziarna mielonego z kakaowca.	Opakowanie kartonowe, waga produktu od 100 g do 200 g	1 kg
9	Kwasek cytrynowy spożywczy	od 400 g do 700 g	40 kg
10	Soda oczyszczona spożywcza	od 50 g do 100 g	0,5 kg
11	Cukier wanilinowy	od 32 g do 50 g	2 kg
12	Żelatyna wieprzowa, spożywcza	od 50 g do 100 g	23 kg

- W momencie dostawy minimum 3 miesiące terminu przydatności do spożycia.
- Dostawca zobowiązany jest do dostarczenia wraz z ofertą charakterystyki oferowanych produktów potwierdzającej spełnienie wymagań zawartych w opisie przedmiotu zamówienia dla pozycji 3,4, 5 i 8.

Zadanie 8 – kawy i herbaty

Lp.	Asortyment	Opakowanie	Ilość
1	Kawa zbożowa rozpuszczalna	do 1 kg	200 kg
2	Kawa naturalna mielona. 100 % naturalnej kawy odmiany arabica.	do 1 kg	9 kg
3	Kawa rozpuszczalna wyprodukowana w 100% z naturalnej kawy w procesie liofilizacji.	do 500 g	4 kg
4	Herbata czarna bez dodatków.	do 300 g	100 kg
5	Herbata czarna 100 % w saszetkach.	opakowanie gastronomiczne - zawierające do 200 torebek o wadze do 2g, każda torebka zapakowana w szczelną kopertę	3 kg

- W momencie dostawy minimum 5 miesięcy terminu przydatności do spożycia.
- Dostawca zobowiązany jest do dostarczenia wraz z ofertą charakterystyki oferowanych produktów potwierdzającej spełnienie wymagań zawartych w opisie przedmiotu zamówienia dla pozycji 2, 3, 4 i 5.

Zadanie 9 - makarony

Lp.	Asortyment	Opakowanie	Ilość
1	Makaron bezjajeczny lub z dodatkiem jaj kurzych nitka	do 5 kg	300 kg
2	Makaron bezjajeczny świderki	do 5 kg	300 kg
3	Makaron bezjajeczny kokardki	do 1 kg	70 kg
4	Makaron bezjajeczny rurka	do 5 kg	300 kg
5	Makaron bezjajeczny łązanki	do 1 kg	70 kg
6	Makaron kolorowy kokardki	do 600g	5 kg
7	Makaron kolorowy świderki	do 600g	4 kg

8	Makaron spaghetti z pszenicy durum	do 600g	6 kg
---	------------------------------------	---------	------

- W momencie dostawy minimum 3 miesiące terminu przydatności do spożycia.

Zadanie 10 – dżemy i marmolady

Lp.	Asortyment	Opakowanie	Ilość w kg
1	Dżem niskosłodzony o smaku brzoskwini, owoców leśnych, truskawki lub czarnej porzeczki <i>* Zamawiający wymaga zaoferowania przynajmniej dwóch z wymienionych wyżej smaków</i>	do 7 kg	480 kg
2	Dżem niskosłodzony o smaku brzoskwini, owoców leśnych, truskawki lub czarnej porzeczki <i>* Zamawiający wymaga zaoferowania przynajmniej dwóch z wymienionych wyżej smaków</i>	do 1 kg	10 kg
3	Marmolada wieloowocowa, twarda, bez dodatku róży.	do 7 kg	250 kg

- W momencie dostawy minimum 2 miesiące terminu przydatności do spożycia.
- Dostawca zobowiązany jest do dostarczenia wraz z ofertą charakterystyki oferowanych produktów potwierdzającej spełnienie wymagań zawartych w opisie przedmiotu zamówienia dla wszystkich pozycji w zadaniu.

Zadanie 11 - groch

Lp.	Asortyment	Opakowanie	Ilość w kg
1	Groch jaś karłowy	do 10 kg	16 kg

- W momencie dostawy minimum 3 miesiące terminu przydatności do spożycia.

Zadanie 12 - cukier

Lp.	Asortyment	Opakowanie	Ilość w kg
1	Cukier biały	1 kg	2 100 kg

Zadanie 13 – przyprawy w saszetkach

Lp.	Asortyment	Opakowanie	Ilość
1	Cukier w saszetkach	Saszetka o wadze 5g	24 kg
2	Sól w saszetkach	Saszetka o wadze 1g	2,5 kg
3	Pieprz czarny mielony w saszetkach	Saszetka o wadze od 0,2g do 0,5g	80 g

- W momencie dostawy minimum 4 miesiące terminu przydatności do spożycia.

Zadanie 14 - miód

Lp.	Asortyment	Wielkość opakowania	Ilość
1	Miód pszczeni nektarowy wielokwiatowy	do 2 kg	21 kg
2	Miód pszczeni nektarowy wielokwiatowy	25 g	90 kg

- W momencie dostawy minimum 6 miesięcy terminu przydatności do spożycia.

Zadanie 15 - mąka

Lp.	Asortyment	Wielkość opakowania	Ilość
-----	------------	---------------------	-------

1	Mąka pszenna zamojska typ 450 lub produkt równoważny typu 450	1 kg	1 825 kg
---	---	------	----------

- W momencie dostawy minimum 3 miesiące terminu przydatności do spożycia.
- Dostawca zobowiązany jest do dostarczenia wraz z ofertą charakterystyki oferowanego produktu potwierdzającej spełnienie wymagań zawartych w opisie przedmiotu zamówienia.

Zadanie 16 – kasza i płatki

Lp.	Asortyment	Wielkość opakowania	Ilość
1	Płatki jęczmienne	do 1 kg	270 kg
2	Płatki jaglane	do 1 kg	65 kg
3	Płatki gryczane	do 1 kg	90 kg
4	Płatki ryżowe	do 1 kg	20 kg
5	Płatki owsiane	do 1 kg	230 kg
6	Kasza jęczmienna średnia	do 1 kg	1100 kg
7	Kasza gryczana palona cała	do 1 kg	170 kg
8	Kasza jęczmienna pęczak	do 1 kg	14 kg
9	Kasza jaglana	do 1 kg	25 kg
10	Kasza manna	do 1 kg	700 kg
11	Kasza kuskus	opakowanie od 250 g do 500 g - nie dzielone na mniejsze porcje	15 kg
12	Płatki kukurydziane śniadaniowe, zwykłe, bez dodatków, bez gotowania	do 1 kg	210 kg
13	Ryż biały, średnioziarnisty lub długoziarnisty	do 1 kg	1 700 kg

- W momencie dostawy minimum 3 miesiące terminu przydatności do spożycia.

Zadanie 17 - pasztety

Lp.	Asortyment	Wielkość opakowania	Ilość w kg
1	Pasztet drobiowy bez dodatków typu "Podlaski" lub produkt równoważny o zawartości surowców z kurcząt minimum 40,7%.	puszka z samootwieraczem o pojemności od 130g do 140g	610 kg

- W momencie dostawy minimum 3 miesiące terminu przydatności do spożycia.
- Dostawca zobowiązany jest do dostarczenia wraz z ofertą charakterystyki oferowanego produktu potwierdzającej spełnienie wymagań zawartych w opisie przedmiotu zamówienia.

Zadanie 18 – mieszanki przyprawowe

Lp.	Asortyment	Wielkość opakowania/rodzaj	Ilość w kg
1	Przyprawa uniwersalna zawierająca w składzie minimum 15% warzyw suszonych, bez glutaminianu sodu.	opakowanie jednostkowe od 1 kg do 1,50 kg	120 kg
2	Uniwersalna mieszanka warzyw suszonych,	opakowanie jednostkowe od	190 kg

	bez dodatku soli, cukru i glutaminianu sodu. Składające się z minimum 6 warzyw.	500 g do 1 kg	
3	Przyprawa w płynie do zup i potraw	opakowanie o pojemności od 750 ml do 1 litra	110 l

- W momencie dostawy minimum 6 miesięcy terminu przydatności do spożycia.
- Dostawca zobowiązany jest do dostarczenia wraz z ofertą charakterystyki oferowanych produktów potwierdzającej spełnienie wymagań zawartych w opisie przedmiotu zamówienia dla pozycji 1 i 2.

Zadanie 19 – warzywa konserwowe

Lp.	Asortyment	Opakowanie	Ilość
1	Ananasy konserwowe	do 700 g	31 kg
2	Brzoskwinie konserwowe	do 1000 g	4 kg
3	Ciecierzycza (cieciorka) konserwowa	do 500 g	3 kg
4	Fasola czerwona konserwowa	do 500 g	6 kg
5	Groszek konserwowy	do 500 g	45 kg
6	Kukurydza konserwowa	do 500 g	96 kg
7	Ogórki konserwowe	do 1000 g	25 kg
8	Oliwki drylowane czarne	do 250 g	4 kg
9	Oliwki drylowane zielone	do 250 g	4 kg
10	Papryka czerwona konserwowa	do 1000 g	20 kg
11	Pomidory suszone w oleju	do 300 g	10 kg

- W momencie dostawy minimum 3 miesiące terminu przydatności do spożycia.

Zadanie 20 – artykuły ogólnospożywcze

Lp.	Asortyment	Opakowanie	Ilość
1	Barszcz czerwony koncentrat w płynie – wyprodukowany z zagęszczonego soku z buraków ćwikłowych, soli, przypraw aromatyczno - smakowych, bez środków konserwujących.	do 400 ml	8 l
2	Chrzan tarty	do 1000 g	33 kg
3	Ciasto francuskie w rulonie	do 380 g	3 kg
4	Groszek ptysiowy do zup	do 250 g	2 kg
5	Ketchup łagodny, bez konserwantów	do 1000 g	26 kg
6	Koncentrat pomidorowy 30%	do 1000 g	475 kg
7	Majonez zawierający w swoim składzie minimum 6% żółtek jaj kurzych.	do 1000 ml	45 kg
8	Musztarda stołowa	do 700 g	16 kg
9	Naturalny ekstrakt wanilii, migdału, pomarańczy i cytryny, płynny. <i>*Zamawiający wymaga zaoferowania przynajmniej dwóch z wyżej wymienionych rodzajów.</i>	do 35 ml	100 ml
10	Ocet jabłkowy 6%	do 550 ml	19 l

11	Ocet spirytusowy 10%	do 1000 ml	191 l
12	Passata pomidorowa	do 1000 g	90 kg
13	Sos sojowy naturalnie warzony zawierający w swoim składzie min. 34% nasion soi.	do 250 ml	3 l
14	Wafle ryżowe, bez dodatków. Przeznaczone dla osób z nietolerancją glutenu.	do 130 g	2 kg
15	Drożdże uniwersalne, świeże	100 g	13 kg

- W momencie dostawy minimalny termin przydatności do spożycia
- 14 dni dla pozycji 3,
- 10 dni dla pozycji 15
- 3 miesiące dla pozostałych pozycji.
- Dostawca zobowiązany jest do dostarczenia wraz z ofertą charakterystyki oferowanych produktów potwierdzającej spełnienie wymagań zawartych w opisie przedmiotu zamówienia dla pozycji 1, 5, 10, 11, 13 i 14.

Zadanie 21 - sosy

Lp.	Asortyment	Opakowanie	Ilość
1	Sos cezar	Opakowanie od 300ml do 600 ml	2 l
2	Sos barbecue	Opakowanie od 300 ml do 1000 ml	2 l

- Sosy gotowe do użycia, pakowane w opakowania zamykane wieczkiem lub umożliwiające wyciskanie produktu.
- W momencie dostawy minimum 3 miesiące terminu przydatności do spożycia.

Zadanie 22 – konserwy rybne

Lp.	Asortyment	Ilość
1	Konserwa rybna - filet z makreli w sosie pomidorowym (opakowanie do 400 g). Waga ryby po odsączeniu minimum 57% wagi netto.	48 kg
2	Konserwa rybna - filet z makreli w oleju roślinnym (opakowanie do 400 g). Waga ryby po odsączeniu minimum 57% wagi netto.	50 kg
3	Paprykarz szczeciński (opakowanie do 350g). Skład: rozdrobnione mięso ryby minimum 40%, ryż, koncentrat pomidorowy.	19 kg
4	Tuńczyk kawałki w oleju (opakowanie do 200 g). Waga ryby po odsączeniu minimum 57% wagi netto.	3 kg

- W momencie dostawy minimum 4 miesiące przydatności do spożycia.
- Dostawca zobowiązany jest do dostarczenia wraz z ofertą charakterystyki oferowanych produktów potwierdzającej spełnienie wymagań zawartych w opisie przedmiotu zamówienia dla wszystkich pozycji w zadaniu.

Wykonawca jest zobowiązany do:

1. Dostarczenia najpóźniej z dniem pierwszej dostawy szczegółowego wykazu składników użytych do produkcji oferowanego asortymentu z wyszczególnieniem alergenów. Wskazane alergeny muszą być zgodne z rozporządzeniem UE nr 1169/2011. W przypadku zaoferowania produktów więcej niż jednego producenta, Zamawiający wymaga dostarczenia szczegółowego wykazu składników dla produktów wszystkich oferowanych producentów (nie dotyczy zadania 2 – ryby).
2. Podania w ofercie: nazwy handlowej oferowanego produktu/produktów, producenta/producentów, wielkości oferowanego/oferowanych opakowań.
3. Dostarczane wyroby muszą posiadać oryginalne opakowanie producenta zawierające informacje

- zgodne z obowiązującymi przepisami prawa, bez uszkodzeń i czyste.
4. Realizacji dostaw środkami transportu zgodnymi z wymaganiami sanitarnymi, w godzinach 7:00 – 13:00, w ciągu 2 dni roboczych od otrzymania pisemnego zlecenia.
 5. Rozpatrywania reklamacji ilościowych i jakościowych w terminie 2 dni roboczych od daty zgłoszenia reklamacji.