

Opis przedmiotu zamówienia. Asortyment zamawianych produktów.

Zapotrzebowanie na okres od daty zawarcia umowy do 30.06.2024 r.

L. p	Grupa CPV	Nazwa CPV	Nazwa	J. miary	Ilość
1	15321000-4	soki owocowe	Sok 0,2l różne	szt.	170
2	15321800-2	soki skoncentrowane	Syropy 500g	szt.	1 590
3	15331000-7	warzywa przetworzone	Ogórek kiszony małosolny	kg	140
4	15331000-7	warzywa przetworzone	ogórek kiszony	kg	960
5	15331142-4	przetworzona kapusta biała	Kapusta kiszona	kg	1 080
6	15331427-6	skoncentrowany przecier pomidorowy	Koncentrat pomidorowy opakowanie 1kg	kg	250
7	15331462-3	groch puszkowany	Groszek konserwowy 420g	szt.	410
8	15331462-3	kukurydza puszkowana	kukurydza konserwowa 400g	szt.	10
9	15331500-2	warzywa zakonserwowane w occie	Ogórki konserwowe opakowanie do 1kg	szt.	40
10	15332293-4	dżem z czarnej porzeczki	Dżem z czarnej porzeczki opakowanie do 320g	szt.	440
11	15332294-1	dżem wiśniowy	Dżem wiśniowy opakowanie do 320g	szt.	440
12	15332296-5	dżem truskawkowy	Dżem truskawkowy opakowanie do 320g	szt.	440
13	15411100-3	olej roślinny	Olej jadalny opakow.do 1l	l	170
14	15431100-9	margaryna	Margaryna "Kasia"	kg	250
15	15612100-2	mąka pszenna	Mąka pszenna pakowana 1kg	kg	690
16	15612300-4	mąka i mączka warzywna	Mąka ziemniaczana opakowanie 1kg	kg	20
17	15613000-8	produkty z ziaren zbóż	Kasza jęczmienna pakowana 1kg	kg	220
18	15613000-8	produkty z ziaren zbóż	Kasza manna opak. 1kg	kg	60
19	15613311-1	płatki kukurydziane	Chrupki 70g kukurydziane	szt.	220
20	15613311-1	płatki kukurydziane	Płatki kukurydziane 250g	szt.	70
21	15613380-5	płatki owsiane	płatki owsiane błyskawiczne 0.50 kg	kg	90
22	15614100-6	ryż długo ziarnisty	Ryż opak. 1kg	kg	370
23	15820000-2	sucharki i herbatniki; wyroby piekarskie i ciastkarskie o przedłużonej trwałości	Paluszki słone 70g	szt.	1 550
24			Wafle grzeški w czekoladzie	szt.	1 550
25			ciastka lubisie 30g	szt.	170
26			ciastka bezglutenowe op. 100 g	szt.	10
27			ciastka zbożowe b/cukru op 50g	szt.	830
28	15821200-1	herbatniki słodkie	ciastka BE BE	szt.	660
29	15830000-5	cukier i produkty pokrewne	Kwasek cytrynowy 50 g	szt.	70
30	15830000-5	cukier i produkty pokrewne	Cukier waniliowy 32g	szt.	20
31	15831200-4	cukier biały	Cukier pakowany 1kg	kg	1 350
32	15831600-8	miód	Miód 400 g	szt.	170
33	15841000-5	kakao	Kakao 100 g PN-A-88031 :1998	szt.	10
34	15842100-3	czekolada	Czekolada gorzka 100g	szt.	1 270
35	15851100-9	makaron nieugotowany	Makaron do rosolu pakowany do 1 kg	kg	190
36	15851100-9	makaron nieugotowany	makaron(świderki,muszelki) pakowany do 1kg	kg	350
37	15851100-9	makaron nieugotowany	Makaron spaghetti pakowany do 0.5kg	kg	70
38	15851100-9	makaron nieugotowany	makaron bezglutenowy op. 0,25 kg	szt.	10
39	15851100-9	makaron nieugotowany	makaron do rosolu pakowany do 250g	szt.	20
40	15851100-9	makaron nieugotowany	Makaron pełnoziarnisty op 0,5kg	szt.	70
41	15860000-4	kawa,herbata i podobne produkty	Kawa Inka 150g	szt.	100
42	15860000-4	kawa,herbata i podobne produkty	Kawa rozpuszczalna NESKA100G	szt.	20
43	15863000-5	herbata	Herbata granulowana 100g	kg	110
44	15864100-3	herbata w torebkach	Herbata LIPTON (w saszetkach)25szt	paczka	80
45	15870000-7	przyprawy i przyprawy korzenne	Ziarenka smaku opakowanie do 75g	szt.	990
46	15870000-7	przyprawy i przyprawy korzenne	Przyprawa do mięs 70g	szt.	220
47	15870000-7	przyprawy i przyprawy korzenne	Przyprawa do ryb 50g	szt.	130
48	15870000-7	przyprawy i przyprawy korzenne	Przyprawa maggi opakowanie 1l	l	90
49	15870000-7	przyprawy i przyprawy korzenne	Vegeta (mała) 75g	szt.	120

50	15871110-8	ocet lub produkty równoważne	Ocet 0,5l	l	50
51	15871230-5	ketchup	Ketchup 1 kg	szt.	90
52	15871250-1	musztarda	Musztarda opakowanie do 1kg	kg	280
53	15871270-7	mieszanki przypraw	Fix do spaghetti 45g	szt.	40
54	15871270-7	mieszanki przypraw	Majeranek opakowanie 100g	szt.	50
55	15871273-8	majonez	Majonez 1 kg	kg	250
56	15872100-2	pieprz	Pieprz mielony opakowanie do 1kg	kg	10
57	15872300-4	zioła	Liść laurowy 7g	szt.	170
58	15872300-4	zioła	Papryka mielona 20g	szt.	100
59	15872300-4	zioła	Ziele angielskie 12g	szt.	190
60	15872300-4	zioła	pieprz czarny ziarnisty opakowanie do 20g	szt.	60
61	15872400-5	sól	Sól jodowana pakowana 1kg	kg	330
62	15891410-7	mieszanki zup	Zupa grzybowa 45g	szt.	480
63	15893200-6	mieszanki deserowe	kisiel op 77g	szt.	60
64	15893200-6	mieszanki deserowe	galaretko op 75g	szt.	280
65	15899000-6	Proszek do pieczenia	proszek do pieczenia 20g	szt.	20
66	15981000-8	wody mineralne	Woda mineralna gazowana 0,5 l	szt.	4 000
67	15981000-8	wody mineralne	woda mineralna niegazowana 0,5 l	szt.	4 000
68	24911000-3	Żelatyny	żelatyna spożywcza	szt.	90

SZCZEGÓŁOWY OPIS WYMAGAŃ

KISZONKI

1.	<p>kapusta kiszona - produkt spożywczy otrzymany z kapusty głowiastej białej, oczyszczonej z liści zewnętrznych, pokrojonej, zasolonej poddanej naturalnemu procesowi fermentacji mlekowej struktura - kapusta pokrojona na skrawki, gdzie odległość mierzona między krawędziami cięcia na powierzchni liścia wynosi nie więcej niż 2 – 3 mm, skrawki jędrne, chrupkie, barwa skrawków – biała lub kremowobiała z odcieniem żółtawym smak i zapach – charakterystyczny dla kapusty prawidłowo ukwaszonej, aromatyczny, słono kwaśny, wygląd soku – jasnoszary, opalizujący zawartość soku – w stosunku do masy netto powinna odpowiadać 15 % wag, tzn. lekko uciskana pokrywa się sokiem, kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas mlekowy 1,0 – 1,8 % wag. zawartość soli kuchennej 1,2 -2,5 % wag. dopuszcza się stosowanie nasion kminku, kopru, kolendry, marchwi, jabłek i innych owoców jako przyprawy roślinne</p>	PN72-A-77700	w opakowaniu do 20 kg	kg
2.	<p>ogórki kiszone produkt spożywczy otrzymany ze świeżych ogórków, przypraw aromatyczno – smakowych, zalanych zalewą z dodatkiem soli i poddanych naturalnemu procesowi fermentacji mlekowej, z ewentualnym dodatkiem kwasu sorbowego, w opakowaniach hermetycznie zamkniętych. struktura – dość luźno ułożone całe ogórki, jędrne, chrupkie, komory nasienne prawidłowo wypełnione smak i zapach – charakterystyczny dla ogórków prawidłowo ukwaszonych, aromatyczny, słono kwaśny, ogórki powinny być proste, w kształcie foremnym zbliżonym do walca, o barwie oliwkowo zielonej o różnych odcieniach, powierzchnia wolna od uszkodzeń mechanicznych i plam chorobowych, wielkości: długość od 6 do 15cm, średnica od 2 do 5 cm wygląd zalewy – od białoszarej do zielonkawo szarej, lekko mętny, dopuszcza się osad pochodzący z przypraw (kopru, chrzanu, gorczycy, czosnku itp.), zawartość soli kuchennej 1,5 -3,0 % wag. dopuszczalne tolerancje: dopuszcza się stosowanie nasion kminku, kopru, kolendry, chrzanu, gorczycy, czosnku dopuszcza się ogórki z wadami kształtu w stosunku do masy netto nie przekraczającej 15 %</p>	PN72-A-77701	w pojemnikach plastikowych z pokrywą o wadze do 20kg netto (po odcieku)	kg

WYMAGANIA WSPÓLNE DLA WSZYSTKICH PRODUKTÓW

ZNAKOWANIE

Zgodnie z postanowieniami Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 r. poz. 29 ze zm.) oraz Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 25 lipca 2007 r. w sprawie znakowania żywności wartości odżywczą (Dz. U. z 2007 r. Nr 137 poz. 967 ze zm.).

TRANSPORT

Transport specjalistycznym chłodniczym środkiem transportu, przystosowanym odpowiednio do transportowanego środka spożywczego. Transport powinien odbywać się w sposób zabezpieczający przed zgnieceniem, uszkodzeniem, zgniciem i zamknięciem. Środki transportu powinny być czyste i bez obcych zapachów.

Środek transportu musi spełniać wymogi rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz.U.UE L z dnia 30 kwietnia 2004 r.)

WARUNKI PRZECHOWYWANIA

Zgodnie z wymaganiami określonymi przez producenta na opakowaniu.

CECHY DYSKWALIFIKUJĄCE PRODUKTY:

- obce posmaki i zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, stęchły, mdły,
- zanieczyszczenia mechaniczne,
- produkt zabrudzony, spalony, niedopieczony, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli,
- objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie,
- uszkodzenia mechaniczne, deformacje, zgniecenia, produkty porozrywane,
- obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,

.....
*(podpis osoby odpowiedzialnej za
opis przedmiotu zamówienia)*