

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**Zadanie 1 - tłuszcze**

Lp.	Asortyment	Opakowanie	Ilość
1	Margaryna do ciast i mas kremowych o zawartości tłuszczu minimum 80%	kostka 250g	1450 kg
2	Olej uniwersalny	do 5 l	2000 l
3	Frytura gastronomiczna	do 10 l	30 l
4	Oliwa z oliwek Extra Virgin	do 1 l	4 l

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

Zadanie 2 - przyprawy

Lp .	Asortyment	Opakowanie	Ilość w kg
1	Przyprawa do drobiu	od 500 g do 1 kg	25 kg
2	Przyprawa do mięsa wieprzowego	od 500 g do 1 kg	30 kg
3	Przyprawa do ryb	od 500 g do 1 kg	20 kg
4	Liście laurowe całe	od 100 g do 300 g	7 kg
5	Majeranek	od 100 g do 300 g	8 kg
6	Pieprz czarny mielony	od 500 g do 1 kg	35 kg
7	Pieprz ziółowy	od 500 g do 1 kg	65 kg
8	Pieprz cytrynowy	od 100 g do 300 g	6 kg
9	Bazylia suszona	od 100 g do 300 g	2 kg
10	Tymianek suszony	od 100 g do 300 g	3 kg
11	Oregano suszone	od 100 g do 300 g	3 kg
12	Ziele angielskie całe	od 500 g do 1 kg	27 kg
13	Czubryca zielona	od 500 g do 1 kg	14 kg
14	Czubryca czerwona	od 500 g do 1 kg	12 kg
15	Papryka czerwona słodka mielona	od 100 g do 300 g	8 kg
16	Papryka czerwona ostra mielona	od 100 g do 300 g	4 kg
17	Czosnek granulowany	od 100 g do 300 g	3 kg
18	Zioła prowansalskie	od 100 g do 300 g	5 kg
19	Cynamon mielony	od 100 g do 300 g	8 kg
20	Imbir tarty	od 100 g do 300 g	2 kg
21	Kurkuma mielona	od 100 g do 300 g	4 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	20 kg
25	Natka pietruszki suszona	od 100 g do 300 g	25 kg
26	Curry	od 100 g do 300 g	4 kg
27	Kmin rzymski	od 100 g do 300g	2 kg
28	Przyprawa do piernika	do 50 g	1 kg

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

Zadanie 3 - bakalie

Lp.	Asortyment	Opakowanie	Ilość
1	Rodzynki królewskie całe	do 200 g	4 kg
2	Śliwki suszone, całe owoce, bez pestek	do 200 g	5 kg
3	Orzechy włoskie łuskane całe	od 200 g	3 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	3 kg
9	Mak niebieski ziarno	do 500 g	10 kg
10	Owoce suszone mieszanka (jabłko, gruszka, śliwka)	do 1000 g	14 kg
11	Żurawina suszona całe owoce	do 200 g	7 kg
12	Skórka pomarańczowa kandyzowana	do 300 g	6 kg

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

Zadanie 4 – artykuły sypkie ogólnospożywcze

Lp.	Asortyment	Opakowanie	Ilość
1	Sól spożywcza, jodowana	1 kg	1500 kg
2	Mąka ziemniaczana	do 1 kg	200 kg
3	Budyń proszek, bez dodatku cukru, o smaku waniliowym lub śmietankowym <i>*Zamawiający wymaga zaoferowania przynajmniej jednego z wymienionych wyżej smaków</i>	torebka o wadze do 40 g	12 kg
4	Kisiel proszek, bez dodatku cukru, o smaku cytrynowym, wiśniowym, malinowym lub truskawkowym <i>*Zamawiający wymaga zaoferowania przynajmniej jednego z wymienionych wyżej smaków</i>	torebka o wadze do 42 g	85 kg
5	Galaretka proszek o smaku cytrynowym, wiśniowym, agrestowym, brzoskwiniowym lub truskawkowym <i>*Zamawiający wymaga zaoferowania przynajmniej jednego z wymienionych wyżej smaków</i>	torebka o wadze do 90 g	80 kg
6	Proszek do pieczenia	od 30 g do 40 g	1 kg

7	Cukier puder	od 400 g do 500 g	40 kg
8	Kakao naturalne ciemne	Opakowanie kartonowe, waga produktu od 100 g do 200 g	4 kg
9	Kwasek cytrynowy spożywczy	od 400 g do 700 g	85 kg
10	Soda oczyszczona spożywcza	od 50 g do 100 g	1 kg
11	Cukier wanilinowy	od 32 g do 50 g	4 kg
12	Żelatyna wieprzowa, spożywcza	od 50 g do 100 g	40 kg

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

Zadanie 5 – kawy i herbaty

Lp.	Asortyment	Opakowanie	Ilość
1	Kawa zbożowa rozpuszczalna	do 1 kg	460 kg
2	Kawa naturalna mielona. 100 % naturalnej kawy odmiany arabica.	do 1 kg	19 kg
3	Kawa rozpuszczalna wyprodukowana w 100% z naturalnej kawy w procesie liofilizacji.	do 500 g	10 kg
4	Herbata czarna bez dodatków.	do 300 g	220 kg
5	Herbata czarna 100 % w saszetkach.	opakowanie gastronomiczne - zawierające do 200 torebek o wadze do 2g, każda torebka zapakowana w szczelną kopertę	5 kg

- W momencie dostawy minimum 5 miesięcy terminu przydatności do spożycia.
- Wykonawca 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 6 - makarony

Lp.	Asortyment	Opakowanie	Ilość
1	Makaron bezjajeczny lub z dodatkiem jaj kurzych nitka	do 5 kg	100 kg
2	Makaron bezjajeczny świderki	do 5 kg	1100 kg
3	Makaron bezjajeczny kokardki	do 1 kg	50 kg
4	Makaron bezjajeczny rurka	do 5 kg	200 kg
5	Makaron bezjajeczny łązanki	do 1 kg	100 kg
6	Makaron kolorowy kokardki	do 600g	17 kg
7	Makaron kolorowy świderki	do 600g	9 kg
8	Makaron spaghetti z pszenicy durum	do 600g	12 kg

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

Zadanie 7 – dżemy i marmolady

Lp.	Asortyment	Opakowanie	Ilość w kg
1	Dżem niskosłodzony o smaku brzoskwini,	do 7 kg	850 kg

	owoców leśnych, truskawki lub czarnej porzeczki <i>* Zamawiający wymaga zaoferowania przynajmniej jednego z wymienionych wyżej smaków</i>		
2	Dżem niskosłodzony o smaku brzoskwini, owoców leśnych, truskawki lub czarnej porzeczki <i>* Zamawiający wymaga zaoferowania przynajmniej jednego z wymienionych wyżej smaków</i>	do 1 kg	25 kg
3	Marmolada wieloowocowa, twarda, bez dodatku róży.	do 7 kg	510 kg

- W momencie dostawy minimum 2 miesiące terminu przydatności do spożycia.

Zadanie 8 - cukier

Lp.	Asortyment	Opakowanie	Ilość w kg
1	Cukier biały	1 kg	4000 kg

Zadanie 9 – przyprawy w saszetkach

Lp.	Asortyment	Opakowanie	Ilość
1	Cukier w saszetkach	Saszetka o wadze 5g	20 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	200 g

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

Zadanie 10 - miód

Lp.	Asortyment	Wielkość opakowania	Ilość
1	Miód pszczeli nektarowy wielokwiatowy	do 2 kg	100 kg
2	Miód pszczeli nektarowy wielokwiatowy	10 g - 25 g	300 kg

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

Zadanie 11 - mąka

Lp.	Asortyment	Wielkość opakowania	Ilość
1	Mąka pszenna zamojska typ 450 lub produkt równoważny typu 450	1 kg	3200 kg

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

Zadanie 12 – kasza, ryż i płatki

Lp.	Asortyment	Wielkość opakowania	Ilość
1	Płatki jęczmienne	do 1 kg	450 kg
2	Płatki jaglane	do 1 kg	120 kg
3	Płatki gryczane	do 1 kg	200 kg
4	Płatki ryżowe	do 1 kg	45 kg
5	Płatki owsiane	do 1 kg	600 kg
6	Kasza jęczmienna średnia	do 1 kg	2100 kg

7	Kasza gryczana palona cała	do 1 kg	350 kg
8	Kasza jęczmienna pęczak	do 1 kg	25 kg
9	Kasza jaglana	do 1 kg	30 kg
10	Kasza manna	do 1 kg	1250 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	350 kg
13	Ryż biały	do 1 kg	3600 kg

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

Zadanie 13 - pasztet

Lp.	Asortyment	Wielkość opakowania	Ilość w kg
1	Pasztet drobiowy bez dodatków typu "Podlaski" lub produkt równoważny o zawartości surowców z kurcząt minimum 40%.	puszka z samootwieraczem o pojemności od 130g do 140g	1100 kg

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

Zadanie 14 – mieszanki przyprawowe

Lp.	Asortyment	Wielkość opakowania/rodzaj	Ilość w kg
1	Przyprawa uniwersalna typu Vegeta.	opakowanie jednostkowe od 1 kg do 1,50 kg	280 kg
2	Uniwersalna mieszanka warzyw suszonych.	opakowanie jednostkowe od 500 g do 1 kg	420 kg
3	Przyprawa w płynie do zup i potraw	opakowanie o pojemności od 750 ml do 1 litra	240 l

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

Zadanie 15 – owoce i warzywa konserwowe

Lp.	Asortyment	Opakowanie	Ilość
1	Ananasy konserwowe	do 700 g	60 kg
2	Brzoskwinie konserwowe	do 1000 g	7 kg
3	Ciecierzycy (cieciorka) konserwowa	do 500 g	4 kg
4	Fasola czerwona konserwowa	do 500 g	15 kg
5	Groszek konserwowy	do 500 g	140 kg
6	Kukurydza konserwowa	do 500 g	240 kg

7	Ogórki konserwowe	do 1000 g	55 kg
8	Oliwki drylowane czarne	do 250 g	15 kg
9	Oliwki drylowane zielone	do 250 g	15 kg
10	Papryka czerwona konserwowa	do 1000 g	40 kg
11	Pomidory suszone w oleju	do 300 g	20 kg

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

Zadanie 16 – artykuły ogólnospożywcze

Lp.	Asortyment	Opakowanie	Ilość
1	Chrzan tarty	do 1000 g	65 kg
2	Ciasto francuskie w rulonie	do 380 g	8 kg
3	Ketchup łagodny, bez konserwantów	do 1000 g	55 kg
4	Koncentrat pomidorowy 30%	do 1000 g	900 kg
5	Majonez zawierający w swoim składzie minimum 6% żółtek jaj kurzych.	do 1000 ml	100 kg
6	Musztarda stołowa	do 700 g	35 kg
7	Naturalny ekstrakt wanilii, migdału, pomarańczy i cytryny, płynny. <i>*Zamawiający wymaga zaoferowania przynajmniej jednego z wyżej wymienionych rodzajów:</i>	do 35 ml	300 ml
8	Ocet jabłkowy 6%	do 550 ml	20 l
9	Ocet spirytusowy 10%	do 1000 ml	400 l
10	Passata pomidorowa	do 1000 g	20 kg
11	Drożdże uniwersalne, świeże	100 g	17 kg

- W momencie dostawy minimalny termin przydatności do spożycia
- 14 dni dla pozycji 2,
- 10 dni dla pozycji 11
- 3 miesiące dla pozostałych pozycji.

Zadanie 17 – wafle, sosy i koncentraty zup

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	15 l
2	Sos sojowy naturalnie warzony zawierający w swoim składzie min. 34% nasion soi.	do 250 ml	8 l
3	Wafle ryżowe, bez dodatków. Przeznaczone dla osób z nietolerancją glutenu.	do 130 g	2 kg
4	Sos cesar	Opakowanie od 300ml do 600 ml	5 l

5	Sos barbecue	Opakowanie od 300 ml do 1000 ml	5 l
---	--------------	---------------------------------	-----

- Sosy gotowe do użycia, pakowane w opakowania zamykane wieczkiem lub umożliwiające wyciskanie produktu (dotyczy pozycji 4 i 5).
- W momencie dostawy minimum 3 miesiące terminu przydatności do spożycia.
- Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia wraz z ofertą charakterystyki oferowanych produktów potwierdzającej spełnienie wymagań zawartych w opisie przedmiotu zamówienia dla pozycji 1, 2 i 3.

Zadanie 18 – 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.	90 kg
2	Konserwa rybna - filet z makreli w oleju roślinnym (opakowanie do 400 g). Waga ryby po odsączeniu minimum 57% wagi netto.	90 kg
3	Paprykarz szczeciński (opakowanie do 350g). Skład: rozdrobnione mięso ryby minimum 40%, ryż, koncentrat pomidorowy.	50 kg
4	Tuńczyk kawałki w oleju (opakowanie do 200 g). Waga ryby po odsączeniu minimum 57% wagi netto.	8 kg

- W momencie dostawy minimum 4 miesiące przydatności do spożycia.
- Wykonawca 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.
2. Podania w ofercie: nazwy handlowej oferowanego produktu/produktów, producenta/producentów, wielkości oferowanego/oferowanych opakowań.
3. Dostarczane produkty 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.