

**ZAKUP I SUKCESYWNA DOSTAWA ŻYWNOŚCI NA POTRZEBY STOŁÓWKI W SZKOLE PODSTAWOWEJ NR 1 Z
ODDZIAŁAMI INTEGRACYJNYMI IM. KAWALERÓW ORDERU USMIECHU W PRZASNYSZU
NA ROK SZKOLNY 2026/2027**

Szczegółowy opis przedmiotu

Część 5: Dostawa artykułów spożywczych różnych

Artykuły spożywcze powinny być:

- 1.** Wysokiej jakości i świeży z aktualną datą przydatności do spożycia;
- 2.** Opakowania nie mogą być uszkodzone ani zgniecione, wszelkie uszkodzenia spowodują nieprzyjęcie towaru;
- 3.** Przechowywane w odpowiedniej temperaturze przed transportem i w czasie transportu;
- 4.** Przechowywane w higienicznych warunkach;
- 5.** O barwie i zapachu charakterystycznym dla danego rodzaju produktu;
- 6.** Bez nalotów nieznanego pochodzenia;
- 7.** Bez nieprzyjemnego zapachu sugerującego na zepsucie się produktu;
- 8.** Bez dziwnego smaku sugerującego zepsucie się produktu; terminy przydatności do spożycia widoczne;
- 9.** Oznakowanie produktu zgodnie z przepisami, w tym wymagane są etykiety ze składem surowcowym i wartością odżywczą w 100 g produktu;
- 10.** W przypadku nie posiadania towaru w opakowaniu o sugerowanej wadze należy przeliczyć cenę dowolnego opakowania na wskazaną w kalkulacji gramaturę;
- 11.** Artykuły spożywcze nie zawierały konserwantów np. benzoesanu sodu, glutaminianu sodu itp. oraz środków polepszających smak i zapach;
- 12.** Artykuły spożywcze posiadały zawartość soli, cukru w produktach zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia wydanym do ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia;
- 13.** Soki owocowe były bez dodatku cukrów i substancji słodzących o niskiej zawartości sodu;

Kod CVP: 15800000-6: Różne produkty spożywcze

LP	Nazwa produktów żywnościowych	j.m	SZCZEGÓŁOWY OPIS
1.	Ananas w puszcze w plastrach 565g	szt.	Skład: Ananasy, woda, cukier, regulator kwasowości puszka, masa
2.	Baton zbożowy różne smaki 23g	Szt.	skład: mąka pszenna pełnoziarnista ,rozpuszczalny błonnik kukurydziany, odtłuszczone mleko w proszku, tłuszcze roślinne, Zawartość cukru nie więcej niż 10g na 100g produktu
3.	Bazylia 10g	szt.	Bazylia suszona, Opakowanie jednostkowe: masa netto min. 10 g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.
4.	Brzoskwinia w syropie	szt.	Brzoskwinie, woda, cukier, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, przeciwutleniacz: kwas askorbinowy. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy.
5.	Baton owsiany 40g	Szt.	Produkt zbożowy na bazie płatków owsianych z dodatkiem kaszy kukurydzianej podlany pyszną polewą. Stworzony z naturalnych składników. Źródło błonnika bez sztucznych dodatków. Zawartość cukru nie więcej niż 10g na 100g produktu
6.	Chrupki kukurydziane 0,90g	szt.	O naturalnym składzie mąki kukurydzianej oraz wody. Bez konserwantów. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy
7.	Chrzan tarty 180 g	szt.	Produkt otrzymany ze świeżych, pozbawionych skórki, tartych korzeni chrzanu (minimum 70% m/m) z dodatkiem co najwyżej cytryny, kwasu cytrynowego, wody, soli, cukru i oleju rzepakowego. Wygląd: jednolita przetarta masa o barwie białej lub białokremowej; dopuszcza się odcień szarawy oraz rozwarstwienia. Smak i zapach: kwaśno-słodki, charakterystyczny dla chrzanu, bez posmaków i zapachów obcych. Opakowanie jednostkowe: słoik szklany szczelnie zakręcony, masa netto produktu nie mniej niż 300g.
8.	Ciastka owsiane 38g	szt.	Produkt owsiany składający się minimum w 60,7% z pełnego ziarna owsa, z dodatkiem - różne smaki. Masa netto opakowania minimum 30 g.
9.	Ciecierzycza w puszcze 400g	szt	Skład: ciecierzycza, woda , sól. Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu.
10.	Cukier kryształ biały 1000g	kg	Cukier kryształ biały, Opakowanie 1 KG. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy.
11.	Cukier puder 500g	szt.	Cukier puder biały, Opakowanie 500 Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy.
12.	Cukier waniliowy 30g	szt.	Cukier waniliowy z cukru buraczanego łączonego z laskami wanilii lub z ekstraktem wanilii. 500 Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy.
13.	Cynamon 15 g	szt.	Wysuszone kora zdjęta z gałęzi różnych gatunków drzewa rodzaju Cinnammonum, przygotowana w formie proszku. Opakowanie jednostkowe: masa netto min. 15 g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.

14.	Czosnek granulowany 20 g	szt.	Czosnek suszony, przygotowany w formie proszku (granulat). Opakowanie jednostkowe: masa netto min. 20 g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.
15.	Dżem truskawkowy 280g	szt.	Dżem truskawkowy. Bez sztucznych barwników i aromatów ani chemicznych konserwantów. Co najmniej w 100 g produktu zużycie 40 g owoców. Bez dodatku cukru
16.	Galaretka owocowa 72g	Szt.	Galaretka owocowa wytworzona na bazie soków lub aromatów owocowych o galaretowatej konsystencji Skład : ,żelatyna , regulator kwasowości(kwas cytrynowy) ekstrakt z czarnej marchwi i hibiskusa, aromat, barwnik(karoteny). Bez dodatku cukru
17.	Groszek konserwowy 400g	szt.	Produkt otrzymany z nasion grochu, w zalewie konserwującej z wody i soli, nasiona luzem, całe nieuszkodzone, w opakowaniach hermetycznie zamkniętych, pasteryzowane. Zalewa barwy jasnej, lekko mętna. Wygląd nasiona całe, nieuszkodzone, o wyrównanej wielkości, odcień zieleni. Konsystencja jędrna, wyrównana w opakowaniu. Smak i zapach charakterystyczny dla grochu, bez posmaków i zapachów obcych. Opakowania jednostkowe stanowią puszki metalowe, masa netto deklarowana przez producenta nie mniej niż 400g. Masa produktu po odsączeniu nie mniej niż 60% deklarowanej masy netto. Materiał opakowaniowy przeznaczony do kontaktu z żywnością. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.
18.	Filet z makreli w w sosie pomidorowym 175g	Szt.	filety z makreli 55%, sos pomidorowy [woda, koncentrat pomidorowy , cukier, olej rzepakowy, sól, ocet spirytusowy, przyprawy, skrobia modyfikowana, substancje zagęszczające.
19.	Fasola czerwona w puszcze 400g	Szt.	Produkt otrzymany z nasion fasoli czerwonej, w zalewie konserwującej z wody i soli, nasiona luzem, całe nieuszkodzone, w opakowaniach hermetycznie zamkniętych, pasteryzowane. Zalewa barwy jasnej, lekko mętna. Wygląd nasiona całe, nieuszkodzone, o wyrównanej wielkości, odcień czerwieni. Konsystencja jędrna, wyrównana w opakowaniu. Smak i zapach charakterystyczny dla fasoli, bez posmaków i zapachów obcych. Opakowania jednostkowe stanowią puszki metalowe, masa netto deklarowana przez producenta nie mniej niż 400g. Masa produktu po odsączeniu nie mniej niż 60% deklarowanej masy netto. Materiał opakowaniowy przeznaczony do kontaktu z żywnością. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy
20.	Herbata ekspresowa w prostokątnych torebkach ze sznureczkiem 100 torebek	op	Herbata czarna liściasta, cejlońska, opakowanie jednostkowe masa netto min. 200 g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy
21.	Kakao 80g	szt.	Ciemne Kakao o obniżonej zawartości tłuszczu (zawartość tłuszczu kakaowego 10-12%). Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.
22.	Kasza bulgur 1kg	szt.	Skład: 100% kasza bulgur z pszenicy durum. Z właściwym terminem przydatności. Opakowanie oryginalne, nieuszkodzone.

23.	Kasza gryczana 10kg	szt	Kasza gryczana wysoka zawartość białka (10–16%), błonnika, magnezu (ok. 231 mg/100 g). Z właściwym terminem przydatności. Opakowanie oryginalne, nieuszkodzone
24.	Kasza pęczak 1 kg	Szt.	To rodzaj kaszy jęczmiennej. Z właściwym terminem przydatności. Opakowanie oryginalne, nieuszkodzone
25.	Kasza jęczmienna 400 g	szt.	Opakowania jednostkowe - torby papierowe lub torby foliowe termozgrzewalne, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Masa netto 400 kg. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy
26.	Kasza kuskus perłowa 1kg	szt	Forma makaronu z pszenicy durum. Z właściwym terminem przydatności. Opakowanie oryginalne, nieuszkodzone
27.	Kawa zbożowa 150g	szt	Kawa zbożowa składa się z prażonego żyta, cykorii buraka cukrowego. Z właściwym terminem przydatności. Opakowanie oryginalne, nieuszkodzone
28.	Ketchup łagodny 450g bez konserwantów, 160 g pomidorów na 100 g produktu	szt.	Bez konserwantów, 160 g pomidorów na 100 g produktu Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.
29.	Koncentrat barszczu czerwonego 300 ml	szt.	Bez glutaminianu, Składniki: zagęszczony sok z buraków ćwikłowych (57%), woda, cukier, syrop glukozowo-fruktozowy, sól, regulator kwasowości - kwas cytrynowy, warzywa i ekstrakty warzywne (zawierają seler), przyprawy i ekstrakty przypraw, aromaty (zawierają seler, mleko)
30.	Koncentrat pomidorowy 30 % 200g	szt.	Opakowania jednostkowe słoje szklane; masa netto min. 200g. Zawartość ekstraktu 30 % - +/-2%; Skład minimum; Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.
31.	Kwasek cytrynowy	szt.	Oryginalne opakowanie, 20g. . Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 1 miesiąc od daty dostawy do magazynu odbiorcy
32.	Kukurydza konserwowa 400g	szt.	Produkt otrzymany z ziarna kukurydzy cukrowej zalanych roztworem cukru i soli kuchennej, utrwalony termicznie. Opakowanie jednostkowe puszka metalowa o masie min. 400 g, masa po odsączeniu zalewy min. 220 g. Okres przydatności do spożycia kukurydzy konserwowej deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy
33.	Liść laurowy 6 g	szt.	Wysuszone liście zebrane z drzewa laurowego (Laurusnobilis L.). Opakowanie jednostkowe: masa netto min. 6 g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.
34.	Majeranek 10g	szt.	Ziele majeranku otarte. Opakowanie jednostkowe: słoik/pojemnik z tworzywa z zakręcanym wieczkiem umożliwiającym wielokrotne otwieranie i zamykanie, masa netto min. 10g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.
35.	Majonez 815g	szt.	Majonez naturalny o składzie oleju rzepakowego, musztardy, ocet, woda, cukier, gorczyca, sól, kwas cytrynowy, przyprawy, wody i jaj (świeżych). Bez konserwantów. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 1 miesiąc od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

36.	Makaron kokardka 400 g	szt.	Opakowanie jednostkowe: masa netto 400g. Skład: mąka makaronowa pszenna, woda Wartości odżywcze w 100g produktu minimum: wartość energetyczna 352kcal, białko 13,2g, węglowodany 70,2g. Barwa, smak i zapach swoisty, niedopuszczalny smak i zapach obcy, pleśni lub stęchlizny.
37.	Makaron ryżowy 400g	Szt.	Skład: mąka ryżowa, woda. Opakowanie jednostkowe: masa netto 400g. Opakowanie oryginalne, nieuszkodzone.
38.	Makaron nitka 400g	szt.	Opakowanie jednostkowe: masa netto 400g. Skład: mąka makaronowa pszenna, woda Wartości odżywcze w 100g produktu minimum: wartość energetyczna 352kcal, białko 13,2g, węglowodany 70,2g. Barwa, smak i zapach swoisty, niedopuszczalny smak i zapach obcy, pleśni lub stęchlizny.
39.	Makaron spaghetti 400 g	szt.	Opakowanie jednostkowe: masa netto 400g. Skład: mąka makaronowa pszenna, woda Wartości odżywcze w 100g produktu minimum: wartość energetyczna 352kcal, białko 13,2g, węglowodany 70,2g. Barwa, smak i zapach swoisty, niedopuszczalny smak i zapach obcy, pleśni lub stęchlizny
40.	Makaron spaghetti pełnoziarnisty	szt	Opakowanie jednostkowe: masa netto 400g. Skład: mąka makaronowa pszenna, woda Wartości odżywcze w 100g produktu minimum: wartość energetyczna 352kcal, białko 13,2g, węglowodany 70,2g. Barwa, smak i zapach swoisty, niedopuszczalny smak i zapach obcy, pleśni lub stęchlizny
41.	Makaron pełnoziarnisty świderki	szt	
42.	Makaron świderki 400 g	szt.	Opakowanie jednostkowe: masa netto 400g. Skład: mąka makaronowa pszenna, woda Wartości odżywcze w 100g produktu minimum: wartość energetyczna 352kcal, białko 13,2g, węglowodany 70,2g. Barwa, smak i zapach swoisty, niedopuszczalny smak i zapach obcy, pleśni lub stęchlizny
43.	Mąka tortowa typ 450	kg	Opakowanie jednostkowe: masa netto 1 kg. Barwa, smak i zapach swoisty, niedopuszczalny smak i zapach obcy, pleśni lub stęchlizny.
44.	Mąka ziemniaczana 1000g	kg	Opakowania jednostkowe - torby papierowe, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Masa netto 500g lub 1000 g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.
45.	Miód wielokwiatowy 1 kg	kg	Miód naturalny wielokwiatowy, niesfermentowany, barwa jasna.
46.	Mus owocowy 100% owoców bez dodatku cukru 100g	szt	Mus z owoców zawierający 100% owoców , Bez dodatku cukru.
47.	Musztarda 190 g	szt.	Przyprawa otrzymana z ziarna gorczycy, wody, soli, cukru, octu i innych składników smakowo- zapachowych, bez dodatku lub z dodatkiem przypraw. Stan opakowania opakowanie zamknięte, nieuszkodzone, bez śladów wycieku zawartości. Barwa i wygląd właściwy dla zastosowanych surowców i ewentualnie dodanych składników smakowozapachowych; dopuszcza się obecność czarnych punktów w przypadku stosowania gorczycy czarnej. Konsystencja- masa jednolita, gęsta z niedopuszczalną obecnością drobnych cząstek. Smak- piekący, silny dla musztardy; bez obcych posmaków. Zapach właściwy dla musztardy, z wyczuwalnym zapachem przypraw i użytych składników smakowo-zapachowych; bez zapachów obcych. Niedopuszczalne: obecność syntetycznych barwników

			organicznych, konserwantów, zanieczyszczenia mechaniczne, obecność pleśni, oznaki psucia, obce zapachy i posmaki, obecność szkodników i ich pozostałości, rozhermetyzowanie/rozszczelnienie pojemnika, uszkodzenia mechaniczne opakowań, ich zanieczyszczenia, brak oznakowania. Opakowanie jednostkowe zabezpieczone zdejmowanym wieczkiem lub nakrętką, kubeczki lub słoje wykonane z materiału opakowaniowego dopuszczonego do kontaktu z żywnością. Masa netto produktu deklarowana przez producenta: od 180 g do 220 g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.
48.	Ocet 0,5l	szt.	Ocet spirytusowy 10% kwasowości.
49.	Ogórek konserwowy 0,9 l	szt.	Okres przydatności do spożycia ogórków kwaszonych deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 1 miesiąc od daty dostawy
50.	Olej rzepakowy do sałatek i smażenia 1l	szt.	Opakowanie jednostkowe butelka z tworzywa sztucznego, obj. netto: 0,9 L . Skład: 100% nierafinowany olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia, filtrowany na zimno, zawierające kwasy: Omega-3 do Omega-6 w stosunku 1:2. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.
51.	Oliwa z oliwek 1l	Szt.	Oliwa z oliwek składa się z tłuszczu – około 98% to jednonienasycone kwasy tłuszczowe (głównie kwas oleinowy, omega-9), stanowiące do 73% całkowitego składu. Zawiera także około 14% tłuszczów nasyconych i 11% wielonienasyconych (omega-6). Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.
52.	Oregano 10 g	szt.	Ziele oregano otarte. Opakowanie jednostkowe masa netto min. 10g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy.
53.	Papryka słodka 20g	szt.	Przyprawa naturalna otrzymywana z wysuszonych i zmielonych owoców papryki. Wygląd ogólny- sypki proszek. Barwa- charakterystyczna dla użytego składnika. Smak i zapach - łagodny i słodki, charakterystyczny dla użytego składnika, bez posmaków i obcych zapachów. Opakowanie jednostkowe masa netto min. 20 g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy.
54.	Pieprz mielony 20 g	szt.	Produkt otrzymany z wysuszonych i zmielonych ziaren pieprzu czarnego, używany do poprawy smaku potraw. Opakowanie jednostkowe: słoik/pojemnik z tworzywa z zakręcanym wieczkiem umożliwiającym wielokrotne otwieranie i zamykanie, masa netto min. 20g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy.
55.	Płatki kukurydziane 250 g	szt.	Opiekane, chrupiące płatki kukurydziane. Opakowanie jednostkowe: masa netto 250g.Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesiące od daty dostawy
56.	Płatki owsiane 3,5 kg	Szt.	Składniki: płatki owsiane , może zawierać seler i łubin. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy.

57.	Pomidor w kawałkach bez skóry 450g	szt.	Opakowanie jednostkowe: masa netto 450g. Zapach właściwy dla pomidorów z wyczuwalnym , zapachem przypraw i użytych składników smakowo-zapachowych; bez zapachów obcych. Niedopuszczalne: obecność syntetycznych barwników organicznych, konserwantów, zanieczyszczenia mechaniczne, obecność pleśni, oznaki psucia, obcych zapachów .Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.
58.	Proszek do pieczenia 30g	szt.	Substancje spulchniające (difosforany, węglany sodu), mąka pszenna . Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy.
59.	Przyprawa curry 20g	szt.	Opakowanie jednostkowe: masa netto 20g.Mieszanka przypraw korzennych, o barwie żółtej lub czerwonej. Składniki :kurkuma, imbir, chili, cynamon, kardamon, sól, pieprz czarny, kolendra, gałka muszkatołowa, gorczyca czarna. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesiące od daty dostawy
60.	Przyprawa gyros 30g	szt.	Opakowanie jednostkowe: masa netto 30g. Skład: Sól, papryka słodka, czosnek, cukier, kolendra, gorczyca biała, majeranek, rozmaryn, jałowiec, cebula, chili, kurkuma, ziele angielskie, goździki. Oryginalne opakowanie.
61.	Przyprawa do kurczaka 30 g	szt.	Opakowanie jednostkowe: masa netto 30g. Mieszanka curry, papryka słodka, chili, czosnek, imbir, pieprz czarny i sól. Oryginalne opakowanie.
62.	Ryż zwykły 1kg	szt.	Opakowanie jednostkowe: masa netto 1kg. . Oryginalne opakowanie. . Barwa, smak i zapach swoisty, niedopuszczalny smak i zapach obcy, pleśni lub stęchlizny.
63.	Ryż pełnoziarnisty 1kg		Opakowanie jednostkowe: masa netto 1kg. . Oryginalne opakowanie. . Barwa, smak i zapach swoisty, niedopuszczalny smak i zapach obcy, pleśni lub stęchlizny.
64.	Ryż paraboliczny 10 kg	szt.	Opakowanie jednostkowe: masa netto 5kg. . Oryginalne opakowanie. . Barwa, smak i zapach swoisty, niedopuszczalny smak i zapach obcy, pleśni lub stęchlizny.
65.	Sok marchwiowo- owocowy 300ml	szt	skład: woda, sok i przeciery z marchwi i owoców. . Zawartość cukru nie więcej niż 10g na 100g produktu
66.	Soczek owocowy 100% owoców 200 ml różne smaki	szt.	Sok 100% , pasteryzowany, bez konserwantów i dodatku cukru (w tym syropu glukozowo - fruktozowego). opakowanie posiada atest PZH o przeznaczeniu do kontaktu z żywnością, poj. 200 ml . Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy. . Zawartość cukru nie więcej niż 10g na 100g produktu
67.	Sos do spaghetti 500 g	szt.	Pomidory (159 g pomidorów do wyprodukowania 100 g produktu), cebula, cukier, przecier jabłkowy, skrobia modyfikowana kukurydziana, olej rzepakowy, sól, regulator kwasowości - kwas cytrynowy, zioła (w tym oregano (0,15%)), przyprawy i ekstrakty przypraw może zawierać seler. Oryginalne opakowanie
68.	Sos chiński	szt	woda, cukier, cebula (9%), brzoskwinia (7,5%), seler, koncentrat pomidorowy (7%), ananas (5,5%), przecier jabłkowy, skrobia modyfikowana kukurydziana, ocet spirytusowy, pędy bambusa (2%), seler naciowy (2%), kiełki fasoli mung (2%), sól, grzyby mun (0,38%), przyprawy

69.	Sos koperkowo- ziołowy 9g.	szt.	Mieszanki przypraw : Cukier, sól jodowana, skrobia, kwas: kwas cytrynowy; regulator kwasowości: octany sodu; błonnik cytrusowy, koperek (5%), laktoza, olej słonecznikowy, natka pietruszki (2,2%), szczypiorek (2,2%), mielona gorczyca, aromaty, sok z cytryny, sól, cebula, pieprz. Oryginalne opakowanie
70.	Sos słodko- kwaśny 500 g.	szt.	Woda, cukier, marchew, cebula (8,8%), pomidory (8%), koncentrat pomidorowy (5%), papryka czerwona (4,4%), papryka zielona (4,4%), ananas (3,4%), ocet spirytusowy, przecier jabłkowy, skrobia modyfikowana kukurydziana, pędy bambusa (2%), sól, przyprawy i ekstrakty przypraw, zioła, ekstrakty warzyw, aromaty ... Oryginalne opakowanie.
71.	Sos tzatziki 20g.	szt.	Mieszanka przypraw: Czosnek 37%, sól, cukier, cebula, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, ekstrakt cebuli, ekstrakt kopru, liście kopru, ekstrakt pieprzu 1,4%, pieprz czarny 1,2%. produkt może zawierać: gorczycę, seler, mleko (łącznie z laktozą), jaja, soję i gluten, które są używane w zakładzie. Oryginalne opakowanie.
72.	Sos sojowy 150 ml		sos fermentowany, wytwarzany z mieszaniny soi, pszenicy, wody i soli . Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesiące od daty dostawy
73.	Sól jodowana biała 1000g	kg	Naturalna przyprawa
74.	Zacierka 250 g	szt.	Opakowanie jednostkowe: masa netto 250g. Barwa, smak i zapach swoisty, niedopuszczalny smak i zapach obcy, pleśń lub stęchlizny. Zacierka jajeczna. Oryginalne opakowanie.
75.	Ziele angielskie 15g	szt.	Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy.
76.	Zioła prowansalskie 10 g	szt.	Składniki bazylia - 18%, majeranek - 17%, rozmaryn - 16%, cząber, szalwia, oregano, tymianek, mięta. Oryginalne opakowanie. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesiące od daty dostawy
77.	Barszcz biały 66g	szt.	Mąka pszenna 44,6%, odtłuszczone mleko w proszku, sól, skrobia ziemniaczana, cukier, wędzony tłuszcz wieprzowy, kwas (kwas cytrynowy), aromaty (z pszenicą), suszone warzywa 0,9% (cebula, czosnek), majeranek, skrobia kukurydziana, pieprz czarny, aromat dymu wędzarniczego. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesiące od daty dostawy
78.	Żurek w torebce 49g	szt.	Mąka żytnia 46,9%, odtłuszczone mleko w proszku, mąka żytnia razowa 12,2%, sól, aromaty, wędzony tłuszcz wieprzowy, kwas (kwas cytrynowy), suszone warzywa 1,8% (cebula, czosnek), cukier, majeranek, przyprawy, skrobia kukurydziana, aromat dymu wędzarniczego. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy

79.	Tortilla pszenna 20cm 60g	szt	Tortilla pszenna to cienki, elastyczny placek z mąki pszennej o średnicy 20 cm. Skład : mąka pszenna (65%), woda, olej rzepakowy, bez dodatków konserwantów ani sztucznych barwników .
80.	Tuńczyk w oleju 185g	Szt.	tuńczyk (95%), olej słonecznikowy i sól.
81.	Snacki popcornowi 35g	szt.	Chrupki kukurydziane w kształcie trójkątów. . Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy
82.	Wafle ryżowe naturalne 120g	Szt.	Ryż 100%. Bez substancji słodzących

Podane przez Zamawiającego ewentualne nazwy (znaki towarowe) zamawianego asortymentu mają charakter przykładowy, a ich wskazanie ma na celu określenie oczekiwanego standardu zamawianego asortymentu.

Jeżeli w opisie przedmiotu zamówienia zostały wskazane znaki towarowe, patenty lub pochodzenie przedmiotu zamówienia publicznego Wykonawca może złożyć ofertę na towar równoważny do towaru, który wymieniono przy użyciu nazwy towarowej.

Zamawiający w każdym przypadku dopuszcza możliwość składania ofert równoważnych, pod warunkiem, iż oferowany asortyment będzie o takich samych lub lepszych parametrach jakościowych, zgodnie z wymogami Polskich Norm. W takim przypadku,

Wykonawca zobowiązany jest przedstawić wraz z ofertą jego szczegółową specyfikację, z której w sposób niebudzący żadnej wątpliwości Zamawiającego winno wynikać, iż zastosowany asortyment jest o takich samych lub lepszych parametrach jakościowych w odniesieniu do asortymentu określonego przez Zamawiającego w opisie przedmiotu zamówienia co do rodzaju, walorów smakowych i zapachowych, jakości, składu i opakowania.

Dopuszcza się zmianę zaoferowanego produktu na inny równoważny w przypadku wycofania danego produktu z rynku lub gdy stanie się on trudno dostępny na rynku pod warunkiem wskazania tych okoliczności przez Wykonawcę.

Zakres zamówienia (zasady realizacji/ odpowiedzialność wykonawcy):

1. Dostarczone produkty mają odpowiadać przepisom ustawy z 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 poz. 2021 ze zm.), oraz mają być oznakowane zgodnie z wymaganiami rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23.12.2014r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015r. poz. 29 ze zm.).

2. Produkty muszą być oznakowane w sposób zrozumiały, napisy w języku polskim muszą być wyraźne, czytelne i nieusuwalne, umieszczone w widocznym miejscu, w żaden sposób nie ukryte, zasłonięte czy przysłonięte innymi nadrukami czy obrazkami. Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych. Produkty winny zawierać informacje takie jak: kto wyprodukował lub przetworzył, datę ważności danego produktu, skład, warunki przechowywania, atesty jeśli dany produkt obowiązuje.

3. Przedmiot zamówienia musi być sukcesywnie dostarczany oraz rozładowany we wskazanym przez Zamawiającego miejscu (bez dodatkowych opłat).

4. Zamawiający nie dopuszcza możliwości dostawy towaru na palecie oraz nie umożliwia rozładunku na rampie. Wykonawca zobowiązany jest w ramach wynagrodzenia przewidzianego niniejszą umową zapewnić rozładunek dostarczonych produktów oraz wnieść zamówione towary do magazynu żywnościowego Zamawiającego.

5. Wszelkie koszty realizacji przedmiotu umowy, w szczególności koszty opakowania, przesłania, załadunku i ubezpieczenia ponosi Wykonawca.

6. Produkt ma być dostarczony do Zamawiającego odpowiednim środkiem transportu spełniającym wymagania sanitarne, w opakowaniach gwarantujących bezpieczny transport i magazynowanie. Dostawa powinna odbywać się w opakowaniach lub pojemnikach, które posiadają odpowiednie atesty PZH odnośnie dopuszczenia do kontaktu z żywnością, pojemnikach plombowanych lub metkowanych, czystych i nieuszkodzonych. Pojemniki transportowe mają być bezwonne i zapewniające zachowanie właściwej jakości towaru w czasie transportu.

7. Produkty mają być dostarczane w sposób zapewniający utrzymanie ciągu chłodniczego z monitorowaniem temperatury transportowanego towaru od Wykonawcy do Zamawiającego, środkiem transportu posiadającym aktualną książkę kontroli sanitarnej.

8. Wykonawca musi dysponować (dysponuje lub będzie dysponował) co najmniej 1 środkiem transportowym dopuszczonym do transportu żywności, spełniającym wymogi obowiązujących przepisów sanitarnych. Każdy samochód, w którym będzie dostarczana żywność musi posiadać decyzję odpowiednio Państwowego Inspektora Sanitarnego lub/i właściwego organu Inspektoratu Weterynarii stwierdzającą spełnienie warunków do higienicznego przewozu określonych produktów. Warunki transportu produktów powinny odpowiadać zasadom Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) i Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP).

9. Ilość poszczególnych artykułów podana przez Zamawiającego w opisie przedmiotu zamówienia jest orientacyjna i może ulec zmianie (zwiększeniu lub zmniejszeniu) w razie zaistnienia takiej potrzeby (w związku ze zmienną ilością korzystających z posiłków) ze strony Zamawiającego. Zamawiający zobowiązuje się do zakupu nie mniej niż minimalnej ilości asortymentu wskazanego w opisie przedmiotu zamówienia. Wykonawcy, z którym Zamawiający podpisze Umowę nie przysługuje w związku z powyższym roszczenie o realizację dostawy w wielkościach podanych w wielkości szacunkowej.

10. Wartość zamówienia będącego przedmiotem postępowania nie może przekroczyć kwoty określonej w umowie.

11. Wykonawca zamówienia ponosi pełną odpowiedzialność za jakość dostarczanych towarów. Artykuły będące przedmiotem zamówienia będą świeże, z aktualnym terminem przydatności do spożycia, wysokiej jakości handlowej i zdrowotnej, zgodne z obowiązującymi wymogami prawa żywnościowego, GMP oraz systemu HACCP.

Signature Not Verified
Dokument podpisany przez
Justyna Kaliszewska
Data: 2026.10.23 12:43:45 CEST