

| Część I – Olej roślinny | | | | |
|--------------------------------|--|--|--|---|
| L.p. | Nazwa Artykułu (opis przedmiotu zamówienia) | Szacunkowa maksymalna ilość w okresie trwania umowy (kg/L) | Minimalny termin przydatności | Uwagi |
| 1. | Olej roślinny - opakowania od 1L – 5 L - produkt spożywczy otrzymany z oleju rzepakowego, przeznaczony do smażenia CPV – 15411100-3 | 1 500 | 9 miesięcy od dnia dostawy do zamawiającego | Produkt roślinny |
| Część II – produkty strączkowe | | | | |
| 1. | Groch łuskany (połówki) – Połówki ziaren, zdrowe, czyste, suszone jednorodna odmiana. Opakowanie worki do 25 kg. CPV – 03221220-4 | 700 | 12 miesięcy od dnia dostawy do zamawiającego | Produkt bez oznak zepsucia, zanieczyszczenia, pleśni, wagański. |
| 2. | Fasola „Jaś” średni – Ziarna całe, zdrowe, suszone, czyste, bez przebarwień, jednorodne, zbliżone wielkością do odmiany „Jaś” średni. Opakowanie worki do 25kg. CPV – 03221210-1 | 1 000 | 12 miesięcy od dnia dostawy do zamawiającego | Produkt bez oznak zepsucia, zanieczyszczenia, pleśni, wagański. |

Inne wymagania odnośnie zamawianego powyżej asortymentu:

- 1) przedmiot zamówienia powinien posiadać odpowiednią jakość oraz dokumenty dopuszczające do obrotu i używania na terenie RP;
- 2) stosowane opakowania i oznakowanie dostawy muszą być zgodny z poniższymi przepisami: opakowania – wszystkie opakowania muszą być dopuszczone do kontaktu z żywnością, posiadać atest PZH na możliwość kontaktu z żywnością; oznakowanie i prezentacja - środków spożywczych powinna być zgodna z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń (...).

W szczególności: środki spożywcze w opakowaniach – na każdym opakowaniu powinny zawierać: nazwę żywności, wykaz składników i alergenów, wszelkie składniki lub substancje pomocnicze w przetwórstwie żywności powodujące alergie lub reakcje nietolerancji, ilość określonych składników lub kategorii składników, ilość netto żywności, data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, wszelkie specjalne warunki przechowywania lub warunki użycia, nazwa lub firma i adres podmiotu działającego na rynku spożywczym pod którego nazwą lub firmą jest wprowadzany na rynek dany środek spożywczy, instrukcja użycia, w przypadku gdy w razie braku takiej instrukcji odpowiednie użycie danego środka spożywczego byłoby utrudnione, informacja o wartości odżywczej – dla środków spożywczych wyprodukowanych po 13.12.2016 r. (w tym wartość energetyczna i ilość tłuszczu, kwasów tłuszczowych nasyconych, węglowodanów, cukrów, białka oraz soli).

14.01.2021.
 MŁODSZY INSTRUKTOR
 BIURU WYKONAWCZEGO
 Zakładu Kuchni i Ciepłej Wody w Barczewie
 śl. szer. Paulina Stodajnik