**CZĘŚĆ NR 1 – TŁUSZCZE**

**OLEJ** –spożywczy olej roślinny wytwarzany z rzepaku.

###### Wymagania klasyfikacyjne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | ***Wymagania*** |
| 1. | Barwa | żółta |
| 2. | Struktura i konsystencja w temperaturze 20°C | płynna, przejrzysta, klarowna bez osadu  |
| 3. | Smak i zapach | Charakterystyczny dla oleju rzepakowego |

**Cechy dyskwalifikujące:**

* obce posmaki, zapachy,
* zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne,
* objawy psucia, zmętnienie,
* brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

**Okres przydatności do spożycia** powinien wynosić nie mniej niż **6 miesięcy** od daty dostawy

**Opakowanie jednostkowe** - butelka plastikowa o pojemności od 3 l do 5 l, wykonana z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością.

**oznakowanie powinno zawierać:**

* + nazwę dostawcy – producenta, adres
	+ nazwę produktu
	+ pojemność opakowania
	+ datę – termin produkcji i przydatności do spożycia

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**MARGARYNA** – produkt spożywczy otrzymany z mieszaniny tłuszczów roślinnych, **przeznaczony do smarowania pieczywa**, zawierający 50 – 70 % tłuszczu.

###### Wymagania klasyfikacyjne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | ***Wymagania*** |
| 1. | Barwa | Kremowo – żółta, jednolita w całej masie |
| 2. | Struktura i konsystencja w temperaturze 20°C | Stała, lekko mazista |
| 3. | Smak i zapach | Charakterystyczny dla margaryny |

**Cechy dyskwalifikujące:**

* obce posmaki, zapachy,
* zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne,
* objawy psucia, zjełczenia, rozwarstwienia składników,
* brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Okres przydatności do spożycia** powinien wynosić nie mniej **niż 30 dni** od daty dostawy.

**Opakowanie jednostkowe** o wadze 250 gw kształcie zbliżonym do kostki. Opakowanie powinno być wykonane z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością.

**Opakowanie transportowe:** karton tekturowy. Nie dopuszcza się opakowań zamokniętych i zapleśniałych.

**oznakowanie powinno zawierać:**

* + nazwę dostawcy – producenta, adres
	+ nazwę produktu
	+ pojemność opakowania
	+ datę – termin produkcji i przydatności do spożycia

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Przedmiotem zamówienia jest dostawa tłuszczy, które stanowią jednolity przedmiot zamówienia. Brak podziału na części nie naruszy konkurencji poprzez ograniczenie możliwości ubiegania się o zamówienie mniejszym podmiotom, w szczególności małym i średnim przedsiębiorstwom. Podział zamówienia na mniejsze części nie zaowocuje również zwiększeniem konkurencji między potencjalnymi wykonawcami, gdyż na rynku istnieją Wykonawcy, którzy mają w swojej ofercie artykuły spożywcze objęte niniejszym zamówieniem. Podział zamówienia na części mógłby spowodować zwiększenie kosztów wykonania zamówienia. Zakład Karny w Krzywańcu oraz Areszt Śledczy w Zielonej Górze jako jednostki sektora finansów publicznych zobligowane są do racjonalnego i efektywnego wydatkowania przyznanych środków finansowych. Brak racjonalności i efektywności przydzielonych środków finansowych mogłoby skutkować naruszeniem dyscypliny finansów publicznych. W związku z powyższym brak podziału na części jest w pełni uzasadniony.