Załącznik A

Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia są sukcesywne dostawy mrożonych warzyw i owoców oraz ryb w asortymencie i ilościach podanych w załączniku nr 1. Podane ilości są szacunkowym zapotrzebowaniem na okres 10,5 miesiąca.

Artykuły objęte tym postępowaniem muszą spełniać wymagania polskich norm PN lub europejskich norm zharmonizowanych, być zgodne z wymaganiami zawartymi w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r., w sprawie grupy środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016 r. poz. 1154 z dnia 2016.08.01).

Wykonawca dostarczy produkt świeży, I klasy i mający odpowiedni termin przydatności do spożycia:

1. Ryby mrożone
2. Owoce i warzywa mrożone

Wszystkie opakowane surowce i składniki oznakowane są informacją o wartości odżywczej w 100g/100ml surowca/składnika z uwzględnieniem:

* wartości energetycznej w kJ i kcal
* zawartości tłuszczu w g, w tym nasyconych kwasów tłuszczowych w g,
* zawartości węglowodanów w g, w tym cukrów w g,
* zawartości białka w g,
* zawartości soli w g.

oraz terminem przydatności do zpożycia.

Surowce i składniki mrożone będą dostarczane do placówki w temperaturze nie wyższej niż – 18 stopni Celsjusza.

Wykonawca zrealizuje dostawy artykułów spożywczych mrożonych i ryb do siedziby zamawiającego własnym transportem, na własny koszt i ryzyko. Środek transportu musi spełniać obowiązujące wymogi sanitarne dla przewozu artykułów żywnościowych oraz gwarantować dostarczenie produktów mrożonych w stanie zamrożonym. Rozładunek następuje ze środka transportu do magazynu zamawiającego.

Wykonawca nieodpłatnie użyczy pojemników, skrzynek itp. przy każdorazowej dostawie towaru do siedziby Zamawiającego na okres do następnej dostawy. Wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane muszą być w odpowiednich opakowaniach oraz skrzynkach (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością).

Dostawy będą realizowane systematycznie w ilościach i terminach określonych przez zamawiającego, po uprzednim zgłoszeniu telefonicznym lub osobistym.