

Nr postępowania: TP/1/2024/SP2

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA
CZĘŚĆ 7 – MROŻONKI

LP.	ASORTYMENT	J.M.	ILOŚĆ
1.	Brokuły mrożone	kg	120
2.	Brukselka mrożona	kg	60
3.	Fasolka szparagowa żółta cięta mrożona	kg	150
4.	Groszek zielony mrożony	kg	60
5.	Kalafior mrożony	kg	80
6.	Marchewka mini mrożona	kg	75
7.	Marchewka z groszkiem	kg	185
8.	Mieszanka chińska (kiełki fasoli Mung, cebula plastry, papryka czerwona paski, grzyby chińskie paski, pędy bambusa, por plastry, marchew słupki)	kg	45
9.	Malina mrożona	kg	25
10.	Mieszanka kompotowa 7 składnikowa (śliwki bez pestek, wiśnie bez pestek, truskawki, czarne porzeczki, agrest, aronia, czerwone porzeczki)	kg	30
11.	Kluski na parze mrożone (mąka pszenna typ 500, woda, cukier, mleko, drożdże, tłuszcz roślinny, jaja, sól)	op.	650
12.	Szpinak rozdrobniony mrożony	kg	70
13.	Truskawka mrożona	kg	280
14.	Wiśnia mrożona bez pestek	kg	65
15.	Mieszanka/bukiet warzyw	kg	60
16.	Barszcz ukraiński	kg	20
17.	Kopytka	kg	100
18.	Kluski śląskie	kg	60
19.	Włoszczyzna paski mrożona	kg	70
20.	Frytki do piekarnika	kg	110

Dostawa pięć razy w tygodniu: poniedziałek, wtorek, środa, czwartek, piątek – w godzinach 6:30-8:00.

Wymagania:

- Owoce i warzywa mrożone najwyższej jakości, pierwszego gatunku, o kształcie i barwie charakterystycznej dla produktu wyjściowego, sypkie, nie zbrylone.
- Mrożone warzywa i owoce będą w odpowiedni sposób zamrożone, nie będą nosić oznak rozmrożenia i ponownego zamrożenia (poszczególne warzywa i owoce są w worku luźne, nie stanowią jednej zmrożonej bryły – za wyjątkiem szpinaku rozdrobnionego, który jest mrożony w formie bryły lub jako małe zmielone kulki-bryły).
- Mrożonki będą posiadać termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 4 miesiące od daty dostawy towaru do zamawiającego.

Ponadto artykuły żywnościowe muszą spełniać:

- 1) wymagania określone w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U.2020.2021 z zm.), a ich produkcja musi być zgodna z zasadami GMP (Dobra praktyka produkcyjna), GHP (Dobra praktyka higieniczna) i systemem HACCP (System zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym żywności),
- 2) wytyczne Rozporządzenia Komisji (UE) Nr 1129/2011 z dnia 11 listopada 2011 roku – zmieniające załącznik II do Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 poprzez ustanowienie unijnego wykazu dodatków do żywności,
- 3) wytyczne Rozporządzenia Komisji (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 roku w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności,
- 4) wykonawca zobowiązany jest dostarczać przedmiot zamówienia w opakowaniach jednolitych, nieuszkodzonych, odpowiadających wytycznym Rozporządzenia WE Nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 roku w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, w opakowaniach oznakowanych zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 roku w sprawie znakowania środków spożywczych oraz w opakowaniach oznakowanych zgodnie z Rozporządzeniem (WE) Nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 roku ustanawiającym szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego,
- 5) wykonawca zobowiązując się zapewnić transport powinien odpowiadać wymaganiom sanitarnym dotyczącym środków transportu żywności zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020r. poz. 2021 z zm.), Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 19 grudnia 2002 roku w sprawie wymagań sanitarnych dotyczących transportu żywności (Dz. U. z 2003 roku, nr 21, poz. 179) oraz Rozporządzeniu WE Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 roku w sprawie higieny środków spożywczych

- w zakresie w jakim dotyczy to danego produktu.