

TP/1/2024/SP5

**Opis Przedmiotu Zamówienia - Część 5**  
**MROŻONKI**

**Wymagania Zamawiającego:****1. w zakresie asortymentu**

- owoce i warzywa mrożone najwyższej jakości, pierwszego gatunku, o kształcie i barwie charakterystycznej dla produktu wyjściowego, nie zbrylone
- mrożonki będą posiadać termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 4 miesiące od daty dostawy towaru dla Zamawiającego

**2. w zakresie współpracy:**

- **dostawa jeden raz w tygodniu środa ( w godz. 7:00 do 8:30)**
- dostawca dostarczy zamówiony towar transportem własnym, na własny koszt wraz z rozładunkiem i wniesieniem do magazynu zamawiającego .

**3. w zakresie zapotrzebowania:**

LP	ASORTYMENT	J.M	IŁOŚĆ
1.	Agrest foliowany	kg.	120
2.	Brokuły foliowany	kg.	180
3.	Bruksełka foliowana	kg.	75
4.	Bukiet warzyw 3 składniki (marchew, brokuł, kalafior) foliowany,	kg.	400
5.	Fasolka szparagowa zielona foliowana,	kg.	150
6.	Fasolka szparagowa żółta foliowana,	kg.	150
7.	Groszek zielony foliowany,	kg.	55
8.	Kalafior foliowany,	kg.	180
9.	Kluski śląskie foliowane,	kg.	600
10.	Kopytka foliowane,	kg.	600
11.	Malina foliowana,	kg.	100
12.	Marchewka junior foliowana,	kg.	225
13.	Marchewka z groszkiem foliowana,	kg.	250
14.	Mieszanka kompotowa foliowana,	kg.	50
15.	Pierogi leniwe foliowane,	kg.	525
16.	Porzeczka czarna foliowana,	kg.	120
17.	Pyzy drożdżowe na parze foliowane 370 g	op.	650
18.	Szpinak foliowany,	kg.	200
19.	Śliwka foliowana,	kg.	100
20.	Truskawka foliowana,	kg.	600
21.	Wiśnia foliowana,	kg.	120
22.	Włoszczyzna mrożona foliowana	kg.	400
23.	Mieszanka warzyw na patelnię foliowana,	kg.	120

**4. 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 1831/2003 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 zobowiązuje 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.