

TP/1/2024/SP11

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, sypkie – 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 dla Zamawiającego

2. w zakresie współpracy:

- dostawa produktów żywnościowych 2 razy w tygodniu- wtorek, czwartek, w godzinach 6:30 – 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.	Ilość
1	Barszcz ukraiński mrożony 2,5 kg	szt	35
2	Brokuły mrożone 2,5 kg	szt	112
3	Brukselka mrożona 2,5 kg	szt	7
4	Bukiet warzyw królewski mrożony (kalafior, brokuł, marchew) 2,5 kg	szt	45
5	Bułka do hamburgera 100 g	szt	2900
6	Cebula kostka mrożona 2,5 kg	szt	115
7	Fasolka szparagowa mrożona zielona 2,5 kg	szt	78
8	Fasolka szparagowa mrożona żółta 2,5 kg	szt	43
9	Frytki karbowane 12 x 12 wstępnie podsmażone 2,5 kg	szt	205
10	Groszek zielony mrożony 2,5 kg	szt	16
11	Groszek z marchewką mrożony 2,5 kg	szt	43
12	Kalafior mrożony 2,5 kg	szt	102
13	Kluski śląskie mrożone 2,5 kg	szt	110

14	Kopytka mrożone 2,5 kg	szt	115
15	Marchew kostka mrożona 2,5 kg	szt	120
16	Marchew mini mrożona 2,5 kg	szt	70
17	Marchew talarki mrożona 2,5 kg	szt	15
18	Mieszkanka chińska mrożona 2,5 kg	szt	23
19	Mieszkanka kompotowa mrożona 2,5 kg	szt	5
20	Mieszkanka warzywna szkolna mrożona 2,5 kg	szt	23
21	Papryka czerwona mrożona 2,5 kg	szt	75
22	Papryka trzy kolory mrożona 2,5 kg	szt	36
23	Pieczarka mrożona 2,5 kg	szt	94
24	Truskawka mrożona 2,5 kg	szt	40
25	Wiśnia mrożona 2,5kg	szt	23
26	Włoszczyzna słupki mrożona 2,5 kg	szt	550

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 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 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 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 roku w sprawie higieny środków spożywczych

- **w zakresie w jakim dotyczy to danego produktu.**