

CZĘŚĆ I

Opis przedmiotu zamówienia

1. **Nazwa nadana zamówieniu:** Dostawa ryb i mrożonek do stołówki szkolnej.
2. **Przedmiotem zamówienia:** Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa ryb i mrożonek do stołówki szkolnej Szkoły Podstawowej im. 100-lecia Ruchu Ludowego w Wierchosławicach.
3. **Oznaczenie przedmiotu zamówienia wg CPV:** 15220000-6 Ryby mrożone, filety rybne i pozostałe mięso ryb, 15240000-2 ryby puszkowane i pozostałe ryby konserwowane lub przetworzone, 15331170-9 Warzywa mrożone, 15332100-5 Przetworzone owoce.
4. **Termin realizacji zamówienia:** Sukcesywnie przez okres siedmiu miesięcy od dnia 01.01.2026 r. lub do wyczerpania kwoty wynagrodzenia określonego w umowie w zależności od tego, które zdarzenie nastąpi wcześniej.
5. **Gotowość realizacji dostaw:** w zależności od potrzeby (w dni robocze) w godz. 7.00 ÷ 10.00 na koszt wykonawcy po wcześniejszym zamówieniu w formie telefonicznej lub pisemnej (e-mailem na adres Wykonawcy).
6. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia na każde żądanie zamawiającego dokument potwierdzający dopuszczenie pojazdu do transportu przedmiotu zamówienia przez sanepid.
7. Podane ilości poszczególnych produktów stanowią wielkość szacunkową i zostały obliczone na podstawie lat 2024/25. Faktyczne zapotrzebowanie zależne będzie od ilości osób żywionych przez Szkołę Podstawową im. 100-lecia Ruchu Ludowego w Wierchosławicach.
8. Zakres ilościowy przedmiotu zamówienia jest zakresem szacunkowym określonym przez Zamawiającego z należytą starannością. Zamawiający, pomimo dochowania należytej staranności, z uwagi na charakter prowadzonej działalności, nie zapewnia realizacji zamówienia w pełnym zakresie. Zamawiający oświadcza, że minimalna gwarantowana realizacja umowy wyniesie nie mniej niż 50% wartości udzielonego zamówienia w okresie obowiązywania umowy. Zamawiający zastrzega, iż bez narażania się na jakąkolwiek odpowiedzialność z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania umowy uprawniony jest do zaniechania złożenia zamówienia na towar o wartości nie większej niż 50% wartości udzielonego zamówienia. Niewykonanie przez Zamawiającego umowy w takim zakresie nie wymaga podania przyczyn.
9. **Przedmiot zamówienia:**

Lp.	Nazwa produktu	J.m.	Ilość
1.	Filet z MAKRELI w sosie pomidorowym	szt.	36
2.	Sardynki w oleju	szt.	36
3.	Sardynki w sosie pomidorowym	szt.	36
4.	Szprotki w oleju	szt.	36
5.	Szprotki w sosie pomidorowym	szt.	36
6.	Morszczuk mrożony – kostka, nie mielone, 100%mięsa	kg	75
7.	Łosoś mrożony – kostka, nie mielone	kg	75
8.	Miruna - filet mrożony, shatterpack	kg	600
9.	Paluszki rybne z fileta nie mielone	kg	240
10.	Brokuł mrożony	kg	180

11.	Brukselka mrożona	kg	60
12.	Bukiet kwiatowy jarzyn mrożony	kg	50
13.	Dynia mrożona	kg	80
14.	Fasola szparagowa zielona mrożona	kg	150
15.	Fasola szparagowa żółta mrożona	kg	250
16.	Groszek mrożony	kg	150
17.	Jagoda leśna mrożona	kg	40
18.	Kalafior mrożony	kg	300
19.	Malina mrożona	kg	150
20.	Marchew z groszkiem mrożona	kg	100
21.	Mieszanka kompotowa mrożona	kg	1200
22.	Mini marchewka mrożona	kg	100
23.	Szpinak rozdrobniony mrożony	kg	30
24.	Śliwka węgierka bez pestek mrożona	kg	30
25.	Truskawka mrożona	kg	200
26.	Wiśnia drylowana mrożona	kg	150
27.	Włoszczyzna mrożona	kg	100
28.	Mieszanka Meksykańska	kg	40
29.	Zupa jarzynowa mrożona	kg	80

Charakterystyka przedmiotu zamówienia:

Poz. 1, 3, 5 – Filet z makreli w sosie pomidorowym, sardynki w sosie pomidorowym, szprotki w sosie pomidorowym

Wymagania klasyfikacyjne:

konserwa wyprodukowana z makreli, sardynki, szprotki, koncentratu pomidorowego, z dodatkiem cukru, oleju roślinnego, mąki, cebuli, pietruszki, selera i przypraw z dodatkiem substancji dodatkowych dozwolonych,
konserwy powinny być szczelne i nie wykazywać wad zamknięcia puszki,

konserwa o wadze min 150 g musi zawierać min. 100 g ryby.

Cechy dyskwalifikujące:

nie dopuszcza się zmiany barwy, smaku i zapachu treści konserw, oznak korozji puszek i zanieczyszczeń obcych,
obce posmaki i zapachy,
oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona,
obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli,
obecność szkodników oraz ich pozostałości,
brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, bombaże puszek.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

puszki o pojemności min. 150g z zamknięciem przystosowanym do jednorazowego otwarcia z zawleczką

Opakowanie zbiorcze - karton (przekładki pomiędzy warstwami i zabezpieczone dno kartonu) lub zgrzewa termokurczliwa,

oznakowanie opakowania zbiorczego powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy - producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,
- d) datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania.

Inne wymagania:

termin przydatności do spożycia min. 3 miesiące.

Poz. 2, 4, – Sardynki w oleju, szprotki w oleju

Wymagania klasyfikacyjne:

konserwa wyprodukowana z sardynki, szprotki, oleju roślinnego, mąki i przypraw z dodatkiem substancji dodatkowych dozwolonych,
konserwy powinny być szczelne i nie wykazywać wad zamknięcia puszek,
konserwa o wadze min 150 g musi zawierać min. 100 g ryby.

Cechy dyskwalifikujące:

nie dopuszcza się zmiany barwy, smaku i zapachu treści konserw, oznak korozji puszek i zanieczyszczeń obcych,
obce posmaki i zapachy,
oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona,
obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli,
obecność szkodników oraz ich pozostałości,
brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, bombaże puszek.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

puszki o pojemności min. 150g z zamknięciem przystosowanym do jednorazowego otwarcia z zawleczką

Opakowanie zbiorcze - karton (przekładki pomiędzy warstwami i zabezpieczone dno kartonu) lub zgrzewa termokurczliwa,

oznakowanie opakowania zbiorczego powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy - producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,
- d) datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania.

Inne wymagania:

termin przydatności do spożycia min. 3 miesiące.

Poz. 6, 7 – Morszczuk mrożony, Łosoś mrożony – kostka, nie mielona, 100% mięsa

Asortyment:

Morszczuk, Łosoś mrożony, filety lub porcje z fileta, zamrożone pojedynczo, bez obcych zanieczyszczeń o wadze: porcje 100 g.

Dopuszczalne tolerancje:

Po rozmrożeniu maksymalny ubytek masy nie więcej niż 10%.

Barwa mięsa: Morszczuk tkanka mięsna biała, kremowo biała, Łosoś- tkanka mięsna różowo pomarańczowa.

Cechy dyskwalifikujące:

Filety częściowo lub w całości rozmrożone.

Opakowanie i oznakowanie dostawy

Opakowanie: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w kartonach tekturowych
oznakowanie kartonu powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres
- b) nazwę produktu
- c) masę netto produktu
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok)
- e) warunki przechowywania

Inne wymagania:

Do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny.

Poz. 8 - Miruna - filet mrożony

Miruna bez skóry schatterpack

Asortyment:

Miruna b/s mrożona SCHATTERPAK, filety całe, zamrożone w blokach, bez obcych zanieczyszczeń o wadze min. 200 g, max. 330 g.

Dopuszczalne tolerancje:

Po rozmrożeniu maksymalny ubytek masy nie więcej niż 10%.

Barwa mięsa - tkanka mięsna jasna.

Cechy dyskwalifikujące:

Filety częściowo lub w całości rozmrożone.

Opakowanie i oznakowanie dostawy

Opakowanie: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w kartonach tekturowych
oznakowanie kartonu powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres
- b) nazwę produktu
- c) masę netto produktu
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok)
- e) warunki przechowywania

Inne wymagania:

Do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny.

Poz. 9 - Paluszki rybne z fileta nie mielone min.80% mięsa

Filet nie mielony z ryb białych min. 80% mięsa

- mintaj, dorsz czarny, morszczuk, miruna

Produkt głęboko mrożony, waga 1 sztuki 7-10 g gotowego produktu,

Panierka: mąka pszenna, skrobia ziemniaczana, sól, drożdże, papryka, kurkuma, olej roślinny

Cechy dyskwalifikujące:

Produkt częściowo lub w całości rozmrożone.

Produkt zawiera – barwniki, wzmacniacze smaku, sztuczne aromaty i konserwanty.

Opakowanie i oznakowanie dostawy

Opakowanie: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w kartonach tekturowych
oznakowanie kartonu powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres
- b) nazwę produktu
- c) masę netto produktu
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok)
- e) warunki przechowywania

Inne wymagania:

Do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny.

Poz. 10 - Brokuł mrożony

Wymagania minimalne

Różyczki brokuł bez obecności liści wierzchnich, bez uszkodzeń, bez objawów gnicia, czyste, bez zanieczyszczeń obcych.

Wygląd – główki barwy zielonej, bez zlepieńców trwałych, nieoblodzone, niewielkie oszronienie nie stanowi wady, wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, bez obcych smaków i zapachów.

Brokuł pakowany w opakowania dopuszczone do kontaktu z żywnością, zabezpieczające warzywo

w czasie transportu i zapewniające właściwe cechy produktu w okresie przydatności do spożycia.

Cechy dyskwalifikujące:

- różyczki uszkodzone mechanicznie (pogniecione)
- różyczki uszkodzone przez choroby lub szkodniki, z widocznymi ciemnobrązowymi plamami
- zanieczyszczenia mineralne, mechaniczne
- produkt rozmrożony

Dopuszczalne tolerancje

Brak

Opakowanie i oznakowanie

Opakowanie jednostkowe – torebka foliowa termozgrzewalna max. 2,5 kg.

Opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe.

Oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres
- b) nazwę produktu
- c) pojemność opakowania
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok)
- e) warunki przechowywania

Inne wymagania:

Do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny.

Poz. 11 - Brukselka mrożona

Wymagania minimalne

Główki brukserek bez obecności liści wierzchnich, bez uszkodzeń, bez objawów gnicia, czyste, bez zanieczyszczeń obcych.

Wygląd – główki barwy zielonej, bez zlepieńców trwałych, nieoblodzone, niewielkie oszronienie nie stanowi wady, wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, bez obcych smaków i zapachów. Średnica główki od 2 cm do 3 cm.

Brukselka pakowana w opakowania dopuszczone do kontaktu z żywnością, zabezpieczające warzywo w czasie transportu i zapewniające właściwe cechy produktu w okresie przydatności do spożycia.

Cechy dyskwalifikujące:

- główki uszkodzone mechanicznie (pogniecione)
- główki uszkodzone przez choroby lub szkodniki, z widocznymi ciemnobrązowymi plamami
- zanieczyszczenia mineralne, mechaniczne
- produkt rozmrożony

Dopuszczalne tolerancje

Brak

Opakowanie i oznakowanie

Opakowanie jednostkowe – torebka foliowa termozgrzewalna max. 2,5 kg.

Opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe.

Oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres
- b) nazwę produktu
- c) pojemność opakowania
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok)
- e) warunki przechowywania

Inne wymagania:

Do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny.

Poz. 12 - Bukiet kwiatowy jarzyn mrożony

Wymagania minimalne

Mieszanka jarzynowa składająca się z trzech rodzajów warzyw: różyczki brokuł, kalafiora i plasterów marchewki.

Wygląd – nieoblodzone, niewielkie oszronienie nie stanowi wady.

Mieszanka pakowana w opakowania dopuszczone do kontaktu z żywnością, zabezpieczające warzywa w czasie transportu i zapewniające właściwe cechy produktu w okresie przydatności do spożycia.

Cechy dyskwalifikujące:

- zanieczyszczenia mineralne, mechaniczne
- produkt rozmrożony

Opakowanie

Opakowanie jednostkowe – torebka foliowa termozgrzewalna max. 2,5 kg.

Opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe.

Oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres
- b) nazwę produktu
- c) pojemność opakowania
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok)
- e) warunki przechowywania

Inne wymagania

Do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny.

Poz. 13 - Dynia mrożona

Wymagania minimalne

Mięsz bez skóry i pestek cięty w kostkę.

Wygląd – nieoblodzone, niewielkie oszronienie nie stanowi wady.

Dynia pakowana w opakowania dopuszczone do kontaktu z żywnością, zabezpieczające warzywa w czasie transportu i zapewniające właściwe cechy produktu w okresie przydatności do spożycia.

Cechy dyskwalifikujące:

- zanieczyszczenia mineralne, mechaniczne
- produkt rozmrożony

Opakowanie

Opakowanie jednostkowe – torebka foliowa termozgrzewalna max. 2,5 kg.

opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe.

Oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres
- b) nazwę produktu
- c) pojemność opakowania
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok)
- e) warunki przechowywania

Inne wymagania:

Do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny.

Poz. 14 i 15 - Fasola szparagowa mrożona

Fasola szparagowa cięta (zielona, żółta)

Wymagania minimalne

Fasola szparagowa - cała bez uszkodzeń mechanicznych, części zwarte.

Wygląd – strączka barwy zielonej do zielono kremowej oraz żółtej nieoblodzone, niewielkie oszronienie nie stanowi wady.

Fasolka pakowana w opakowania dopuszczone do kontaktu z żywnością, zabezpieczające warzywa w czasie transportu i zapewniające właściwe cechy produktu w okresie przydatności do spożycia.

Cechy dyskwalifikujące:

- zanieczyszczenia mineralne, mechaniczne
- produkt rozmrożony

Opakowanie

Opakowanie jednostkowe – torebka foliowa termozgrzewalna max. 2,5 kg.

Opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe.

Oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres
- b) nazwę produktu
- c) pojemność opakowania
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok)
- e) warunki przechowywania

Inne wymagania:

Do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny.

Poz. 16 - Groszek mrożony

Wymagania minimalne

Ziarna całe nieuszkodzone, barwy zielonej. Niewielkie oszronienie nie stanowi wady.

Groszek pakowany w opakowania dopuszczone do kontaktu z żywnością, zabezpieczające warzywa w czasie transportu i zapewniające właściwe cechy produktu w okresie przydatności do spożycia.

Cechy dyskwalifikujące:

- zanieczyszczenia mineralne, mechaniczne
- produkt rozmrożony

Opakowanie

Opakowanie jednostkowe – torebka foliowa termozgrzewalna max. 2,5 kg.

Opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe.

Oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres
- b) nazwę produktu
- c) pojemność opakowania
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok)
- e) warunki przechowywania

Inne wymagania:

Do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny.

Poz. 17 - Jagoda leśna mrożona**Wymagania minimalne**

Średnica minimalna 0,5 cm, bez uszkodzeń, bez objawów gnicia, czyste, bez zanieczyszczeń obcych.

Wygląd – główki barwy ciemno fioletowej, bez zlepieńców trwałych, nieoblodzone, niewielkie oszronienie nie stanowi wady. Wolne od szkodników, od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki.

Owoce bez szypulek, bez obcych smaków i zapachów.

Jagoda pakowana w opakowania dopuszczone do kontaktu z żywnością, zabezpieczające owoce w czasie transportu i zapewniające właściwe cechy produktu w okresie przydatności do spożycia.

Cechy dyskwalifikujące:

- główki uszkodzone mechanicznie
- zlepieńce stałe
- główki uszkodzone przez choroby lub szkodniki, z widocznymi ciemnobrązowymi plamami
- zanieczyszczenia mineralne, mechaniczne
- produkt rozmrożony

Dopuszczalne tolerancje:

Nieznaczne wady kształtu, obecność małych jasnych plamek, mogą być mniej wyrównane pod względem wielkości.

Opakowania:

Opakowanie jednostkowe – torebka foliowa termozgrzewalna max. 2,5 kg.

Opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe.

Oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres
- b) nazwę produktu
- c) pojemność opakowania
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok)
- e) warunki przechowywania

Inne wymagania:

Do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny.

Poz. 18 - Kalafior mrożony**Wymagania minimalne**

Różyczki kalafiora bez obecności liści wierzchnich, bez uszkodzeń, bez objawów gnicia, czyste, bez zanieczyszczeń obcych.

Wygląd – główki barwy białej, bez zlepieńców trwałych, nieoblodzone, niewielkie oszronienie nie stanowi wady, wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, bez obcych smaków i zapachów.

Kalafior pakowany w opakowania dopuszczone do kontaktu z żywnością, zabezpieczające warzywo w czasie transportu i zapewniające właściwe cechy produktu w okresie przydatności do spożycia.

Cechy dyskwalifikujące:

- różyczki uszkodzone mechanicznie (pogniecione)
- różyczki uszkodzone przez choroby lub szkodniki, z widocznymi ciemnobrązowymi plamami
- zanieczyszczenia mineralne, mechaniczne
- produkt rozmrożony

Dopuszczalne tolerancje

Brak

Opakowanie i oznakowanie

Opakowanie jednostkowe – torebka foliowa termozgrzewalna max. 2,5 kg.

Opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe.

Oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres
- b) nazwę produktu
- c) pojemność opakowania
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok)
- e) warunki przechowywania

Inne wymagania:

Do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny.

Poz. 19 - Malina mrożona**Wymagania minimalne**

Średnica minimalna 1 cm, bez uszkodzeń, bez objawów gnicia, czyste, bez zanieczyszczeń obcych.

Wygląd – główki barwy czerwonej, bez zlepieńców trwałych, nieoblodzone, niewielkie oszronienie nie stanowi wady. Wolne od szkodników, od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki.

Owoce bez szypulek, bez obcych smaków i zapachów.

Malina pakowana w opakowania dopuszczone do kontaktu z żywnością, zabezpieczające owoce w czasie transportu i zapewniające właściwe cechy produktu w okresie przydatności do spożycia.

Cechy dyskwalifikujące:

- główki uszkodzone mechanicznie
- zlepieńce stałe
- główki uszkodzone przez choroby lub szkodniki, z widocznymi ciemnobrązowymi plamami
- zanieczyszczenia mineralne, mechaniczne
- produkt rozmrożony

Dopuszczalne tolerancje:

Nieznaczne wady kształtu, obecność małych jasnych plamek, mogą być mniej wyrównane pod względem wielkości.

Opakowania:

Opakowanie jednostkowe – torebka foliowa termozgrzewalna max. 2,5 kg.

Opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe.

Oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres
- b) nazwę produktu
- c) pojemność opakowania
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok)
- e) warunki przechowywania

Inne wymagania:

Do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny.

Poz. 20 - Marchew z groszkiem mrożona**Wymagania minimalne**

Ziarna groszku i części marchewki całe nieuszkodzone, barwy zielonej i pomarańczowej. Niewielkie oszronienie nie stanowi wady. Warzywa pakowane w opakowania dopuszczane do kontaktu z żywnością, zabezpieczające warzywa w czasie transportu i zapewniające właściwe cechy produktu w okresie przydatności do spożycia.

Cechy dyskwalifikujące:

- zanieczyszczenia mineralne, mechaniczne,
- produkt rozmrożony.

Opakowanie

Opakowanie jednostkowe – torebka foliowa termozgrzewalna max. 2,5 kg.

Opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe.

Oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok)
- e) warunki przechowywania.

Inne wymagania:

Do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny.

Poz. 21 - Mieszanka kompotowa mrożona**Wymagania minimalne**

Min. 5 różnych owoców bez uszkodzeń, bez objawów gnicia, czyste, bez zanieczyszczeń obcych.

Wygląd – bez zlepieńców trwałych, nieoblodzone, niewielkie oszronienie nie stanowi wady.

Wolne od szkodników, od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, owoce bez szypulek, obcych smaków i zapachów.

Pakowana w opakowania dopuszczone do kontaktu z żywnością, zabezpieczające owoce w czasie transportu i zapewniające właściwe cechy produktu w okresie przydatności do spożycia.

Cechy dyskwalifikujące:

- główki uszkodzone mechanicznie
- zlepienie stałe
- główki uszkodzone przez choroby lub szkodniki, z widocznymi ciemnobrązowymi plamami
- zanieczyszczenia mineralne, mechaniczne
- produkt rozmrożony

Dopuszczalne tolerancje

Brak

Opakowania

Opakowanie jednostkowe – torebka foliowa termozgrzewalna max. 2,5 kg.

Opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe.

Oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres
- b) nazwę produktu
- c) pojemność opakowania
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok)
- e) warunki przechowywania

Inne wymagania:

Do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny.

Poz. 22 - Mini marchewka mrożona**Wymagania minimalne**

Marchewka – cała, długości od 2 cm do 6 cm.

Wygląd – barwy pomarańczowej, nieoblodzone, niewielkie oszronienie nie stanowi wady.

Marchewka w opakowaniach dopuszczonych do kontaktu z żywnością, zabezpieczające warzywa w czasie transportu i zapewniające właściwe cechy produktu w okresie przydatności do spożycia.

Cechy dyskwalifikujące:

- zanieczyszczenia mineralne, mechaniczne
- produkt rozmrożony

Opakowanie

Opakowanie jednostkowe – torebka foliowa termozgrzewalna max. 2,5 kg.

Opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe.

Oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres
- b) nazwę produktu
- c) pojemność opakowania
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok)
- e) warunki przechowywania

Inne wymagania:

Do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny.

Poz. 23 - Szpinak rozdrobniony mrożony**Wymagania minimalne**

Liście szpinaku rozdrobnione uformowane w kostki lub brykiety.

Wygląd – nieoblodzone, niewielkie oszronienie nie stanowi wady.

Pakowana w opakowania dopuszczone do kontaktu z żywnością, zabezpieczające warzywa w czasie transportu i zapewniające właściwe cechy produktu w okresie przydatności do spożycia.

Cechy dyskwalifikujące:

- zanieczyszczenia mineralne, mechaniczne

- produkt rozmrożony
- zapach stęchliży

Opakowanie

Opakowanie jednostkowe – torebka foliowa termozgrzewalna max. 2,5 kg.

opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe.

Oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres
- b) nazwę produktu
- c) pojemność opakowania
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok)
- e) warunki przechowywania

Inne wymagania:

Do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny.

Poz. 24 - Śliwka węgierka bez pestek mrożona

Wymagania minimalne

Bez uszkodzeń, bez objawów gnicia, czyste, bez zanieczyszczeń obcych.

Wygląd – główki barwy fioletowo bordowej, bez zlepieńców trwałych, nieoblodzone, niewielkie oszronienie nie stanowi wady.

Wolne od szkodników, od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki.

Owoce bez szypulek, pestek, bez obcych smaków i zapachów.

Wiśnia pakowana w opakowania dopuszczone do kontaktu z żywnością, zabezpieczające owoce w czasie transportu i zapewniające właściwe cechy produktu w okresie przydatności do spożycia.

Cechy dyskwalifikujące:

- główki uszkodzone mechanicznie
- zlepieńce stałe
- główki uszkodzone przez choroby lub szkodniki, z widocznymi ciemnobrązowymi plamami
- zanieczyszczenia mineralne, mechaniczne
- produkt rozmrożony

Dopuszczalne tolerancje

Nieznaczne wady kształtu, mogą być mniej wyrównane pod względem wielkości.

Opakowanie

Opakowanie jednostkowe – torebka foliowa termozgrzewalna max. 2,5 kg.

Opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe.

Oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres
- b) nazwę produktu
- c) pojemność opakowania
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok)
- e) warunki przechowywania

Inne wymagania:

Do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny.

Poz. 25 - Truskawka mrożona

Wymagania minimalne

Średnica minimalna 2 cm, bez uszkodzeń, bez objawów gnicia, czyste, bez zanieczyszczeń obcych.

Wygląd – główki barwy czerwonej, bez zlepieńców trwałych, nieoblodzone, niewielkie oszronienie nie stanowi wady. Wolne od szkodników, od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki. Owoce bez szypulek, bez obcych smaków i zapachów.

Truskawka pakowana w opakowania dopuszczone do kontaktu z żywnością, zabezpieczające owoce w czasie transportu i zapewniające właściwe cechy produktu w okresie przydatności do spożycia.

Cechy dyskwalifikujące:

- główki uszkodzone mechanicznie
- zlepieńce stałe
- główki uszkodzone przez choroby lub szkodniki, z widocznymi ciemnobrązowymi plamami
- zanieczyszczenia mineralne, mechaniczne
- produkt rozmrożony

Dopuszczalne tolerancje

Nieznaczne wady kształtu, obecność małych jasnych plamek, mogą być mniej wyrównane pod względem wielkości.

Opakowanie

Opakowanie jednostkowe – torebka foliowa termozgrzewalna max. 2,5 kg.

Opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe.

Oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres
- b) nazwę produktu
- c) pojemność opakowania
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok)
- e) warunki przechowywania

Inne wymagania:

Do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny.

Poz. 26 - Wiśnia drylowana mrożona**Wymagania minimalne**

Bez uszkodzeń, bez objawów gnicia, czyste, bez zanieczyszczeń obcych.

Wygląd – główki barwy bordowej lub ciemno czerwonej, bez zlepieńców trwałych, nieoblodzone, niewielkie oszronienie nie stanowi wady.

Wolne od szkodników, od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki.

Owoce bez szypulek, pestek, bez obcych smaków i zapachów.

Wiśnia pakowana w opakowania dopuszczone do kontaktu z żywnością, zabezpieczające owoce w czasie transportu i zapewniające właściwe cechy produktu w okresie przydatności do spożycia.

Cechy dyskwalifikujące:

- główki uszkodzone mechanicznie
- zlepieńce stałe
- główki uszkodzone przez choroby lub szkodniki, z widocznymi ciemnobrązowymi plamami
- zanieczyszczenia mineralne, mechaniczne
- produkt rozmrożony

Dopuszczalne tolerancje

Nieznaczne wady kształtu, mogą być mniej wyrównane pod względem wielkości.

Opakowanie

Opakowanie jednostkowe – torebka foliowa termozgrzewalna max. 2,5 kg.

Opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe.

Oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres
- b) nazwę produktu
- c) pojemność opakowania
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok)
- e) warunki przechowywania

Inne wymagania:

Do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny.

Poz. 27 - Włoszczyzna mrożona**Wymagania minimalne**

Mieszanka jarzynowa – marchew, pietruszka, seler, por w opakowaniu, jarzyny cięte: słupki i plastry.

Wygląd – nieoblodzone, niewielkie oszronienie nie stanowi wady.

Mieszanka pakowana w opakowania dopuszczone do kontaktu z żywnością, zabezpieczające warzywa w czasie transportu i zapewniające właściwe cechy produktu w okresie przydatności do spożycia.

Cechy dyskwalifikujące:

- zanieczyszczenia mineralne, mechaniczne
- produkt rozmrożony

Opakowanie

Opakowanie jednostkowe – torebka foliowa termozgrzewalna max. 2,5 kg.

opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe.

Oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres
- b) nazwę produktu
- c) pojemność opakowania
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok)
- e) warunki przechowywania

Inne wymagania:

Do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny.

Poz. 28 – Mieszanka Meksykańska**Wymagania minimalne**

Mieszanka meksykańska – fasola szparagowa, kukurydza, papryka, pomidor, fasola czerwona blanszowana, cebula, jarzyny cięte: słupki i plastry.

Wygląd – nieoblodzone, niewielkie oszronienie nie stanowi wady.

Mieszanka pakowana w opakowania dopuszczone do kontaktu z żywnością, zabezpieczające warzywa w czasie transportu i zapewniające właściwe cechy produktu w okresie przydatności do spożycia.

Cechy dyskwalifikujące:

- zanieczyszczenia mineralne, mechaniczne
- produkt rozmrożony

Opakowanie

Opakowanie jednostkowe – torebka foliowa termozgrzewalna max. 2,5 kg.

opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe.

Oznakowanie powinno zawierać:

- f) nazwę dostawcy – producenta, adres
- g) nazwę produktu
- h) pojemność opakowania
- i) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok)
- j) warunki przechowywania

Inne wymagania:

Do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny

Poz. 29 - Zupa jarzynowa mrożona**Wymagania minimalne**

Mieszanka jarzynowa – min. 7 różnych jarzyn w opakowaniu, jarzyny cięte: kostka , plastry itp.

Wygląd – nieoblodzone, niewielkie oszronienie nie stanowi wady.

Mieszanka pakowana w opakowania dopuszczone do kontaktu z żywnością, zabezpieczające warzywa w czasie transportu i zapewniające właściwe cechy produktu w okresie przydatności do spożycia.

Cechy dyskwalifikujące:

- zanieczyszczenia mineralne, mechaniczne
- produkt rozmrożony

Opakowanie

Opakowanie jednostkowe – torebka foliowa termozgrzewalna max. 2,5 kg.

opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe.

Oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres
- b) nazwę produktu
- c) pojemność opakowania
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok)
- e) warunki przechowywania

Inne wymagania:

Do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny.