

Nr postępowania: TP/02/2025/SP12

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA CZĘŚĆ 5 – MROŻONKI

LP.	ASORTYMENT	J.M.	ILOŚĆ
1.	Pierogi ruskie mrożone	kg.	155,0
2.	Pierogi z serem mrożone	kg.	155,0
3.	Pierogi z kapustą i grzybami mrożone	kg.	125,0
4.	Mieszanka kompotowa mrożona	kg.	300,0
5.	Brukselka mrożona	kg.	50,0
6.	Truskawki mrożone	kg.	60,0
7.	Wiśnie bez pestek mrożone	kg.	25,0
8.	Brokuły mrożone	kg.	15,0
9.	Bukiet warzyw mrożonych (marchew, brokuły, kalafior)	kg.	225,0
10.	Fasolka szparagowa zielona, cięta, mrożona	kg.	200,0
11.	Frytki z ziemniaków karbowane mrożone	kg.	240,0
12.	Cząstki ziemniaków ze skórką mrożone	kg.	270,0
13.	Krokiety z kapustą i grzybami, mrożone	kg.	300,0
14.	Pyzy na parze mrożone (opak. 370-400g, 9 sztuk)	opak.	220,0
15.	Mieszanka chińska mrożona (marchew, kiełki fasoli "Mung", papryka czerwona, cebula – 80 %; pędy bambusa – 10 %; grzyby "Mun" – 10 %)	kg.	50,0

Dostawa co najmniej 1 raz w tygodniu (w ustalonym dniu), w godzinach od 06:00 do 09:00.

Wymagania:

- Owoce i warzywa mrożone najwyższej jakości, pierwszego gatunku, o kształcie i barwie charakterystycznej dla produktu wyjściowego, sypkie, nie zbrylone.
- Produkty mrożone będą w odpowiedni sposób zamrożone, nie będą nosić oznak rozmrożenia i ponownego zamrożenia, w worku luźne, nie stanowią jednej zmrożonej 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 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.