*załącznik nr 6.2 do SWZ*

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA DLA ZADANIA NR 2

**MROŻONKI**

Opis i wymagania minimalne dla poszczególnych artykułów:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **LP.** | **NAZWA ASORTYMENTU** | **J.m.** | **Ilość** |
|
|
| 1 | **Agrest** głęboko mrożony, kl. I, bez szypułek. Minimalna średnica 15 mm. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego. Opakowanie 2500g | kg | 37 |
| 2 | **Barszcz ukraiński** warzywa w zmiennych proporcjach: buraki ćwikłowe 50 %, kapusta biała, pomidor, marchew, fasola szparagowa, seler. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego. Opakowanie 2500g | kg. | 125 |
| 3 | **Cukinia kostka** pakowana na zimno Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego. Opakowanie 2500g | kg | 84 |
| 4 | **Fasolka szparagowa żólta/ zielona 2,5 kg** - fasolka szparagowa głęboko mrożona zielona, - kl. I. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego. Opakowanie 2500g | kg | 184 |
| 5 | **Truskawki 2,5 kg** - truskawka głęboko mrożona, kl. I, bez szypułek; klasy I. Minimalna średnica 15 mm. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego. Opakowanie 2500g. | kg | 340 |
| 6 | **Wiśnie 2,5 kg** - wiśnia głęboko mrożona, kl. I, bez szypułek. Minimalna średnica 15 mm. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego.  Opakowanie 2500g | kg | 217 |
| 7 | **Malina GRYS 2,5 kg** - malina głęboko mrożona, grys. Bez szypułek, klasy I. Warunki  przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego. Opakowanie 2500g. | kg | 185 |
| 8 | **Brokuły różyczki 2,5 kg** - brokuły głęboko mrożone - różyczki, - kl.I. różyczki brokuł, powstałe przez jej rozdzielenie na mniejsze części. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego. Opakowane w folię polietylenową. Opakowanie 2500g. | kg | 138 |
| 9 | **Kalafior różyczki 2,5 kg**- kalafior głęboko mrożony-różyczki, - kl.I. różyczki - części róży kalafiorowej, powstałe przez jej rozdzielenie na mniejsze części. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego. Opakowanie 2500g | kg | 200 |
| 10 | **Brukselka 2,5 kg** - brukselka głęboko mrożona - kl.I. kapusta, główki obrane z zewnętrznych liści ochronnych i uszkodzonych, całe bez uszkodzeń mechanicznych, zwarte, z przyciętym głąbikiem. Główki barwy zielonej do zielono-kremowej. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego.  Opakowanie 2500g | kg | 84 |
| 11 | **Fasolka szparagowa żółta 2,5kg** - fasolka szparagowa głęboko mrożona żółta, - kl. I. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego Opakowanie 2500g | kg | 121 |
| 12 | **Szpinak rozdrobniony 450g** - szpinak głęboko mrożony-rozdrobniony,  kl. I. Bez łodyg, wygląd w stanie zamrożonym - blok lub porcja szpinaku uformowane w jednolitą bryłę, nie oblodzone, dopuszcza się występowanie nieznacznych przestrzeni powietrznych wewnątrz bloku, oszronienie produktu i opakowania nie stanowi wady. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego. Opakowanie 450g. | kg | 100 |
| 13 | **Bukiet warzyw - kwiatowy 2,5 kg** - mieszanka warzywna głęboko mrożona bukiet warzyw kwiatowy, (marchew - 35%, fasolka szparagowa - 30%, różyczki kalafiora - 20%, pietruszka - 7,5%, brokuł - 7,5%); kl. I. Produkt otrzymany przez wymieszanie w określonym z recepturą stosunku wagowym zgodnie z recepturą.  Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego. Opakowanie 2500g. | kg | 134 |
| 14 | **Marchew kostka 2,5kg** - marchew głęboko mrożona - kl. I, pokrojona w kostkę, wygląd charakterystyczny dla marchewki. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego. Opakowanie 2500g. | kg | 180 |
| 15 | **Groszek zielony mrożony 2,5kg** - groszek zielony głęboko mrożony. Smak, zapach i barwa swoista dla groszku. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego. Opakowanie 2500g | kg | 121 |
| 16 | **Kukurydza ziarno mrożona 2,5kg** – kukurydza ziarno głęboko mrożona. Smak, zapach i barwa swoista dla kukurydzy. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego. Opakowanie 2500g | kg | 67 |
| 17 | **Marchewka mini 2,5kg** - marchewka młoda mini głęboko mrożona (Karotka-paluszek), kl. I. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego. Opakowanie 2500g. | kg | 184 |
| 18 | **Mieszanka kompotowa owoce leśne** jeżyny, truskawki, wiśnie, czarna porzeczka, maliny. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego. Opakowanie 2500g | kg | 134 |
| 19 | **Mieszanka meksykańska** warzywa w zmiennych proporcjach: marchew, fasola szparagowa, kukurydza, groch zielony, papryka, fasola czerwona blanszowana, cebula Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego. Opakowanie 2500g | kg | 113 |
| 20 | **Włoszczyzna paski 2,5 kg** - włoszczyzna głęboko mrożona- krojona w paski (marchew - 45%, pietruszka - 20%, seler - 20%, por - 15%);kl. I; produkt nie oblodzony, bez zlepieńców trwałych, praktycznie bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej. Bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz zmian chorobowych. Opakowana w folię polietylenową. Warunki przechowywania: w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego. Opakowanie 2500g. | kg | 1430 |
| 21 | **Mieszanka kompotowa 2,5kg** - Smak, zapach i barwa swoista dla poszczególnych składników. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego. Opakowanie 2500g | kg | 184 |
| 22 | **Buraki tarte** - buraki puree, kl. I - produkt powstały poprzez zblanszowanie całych, zdrowych główek buraków, a następnie ich sprasowania. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego. (opakowanie 2000-2500 g). | kg | 70 |
| 23 | **Buraki wiórki** - buraki tarte, kl. I -. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego. (opakowanie 2000-250 g). |  | 70 |
| 24 | **Jagody leśne 2,5kg** - Jagoda głęboko mrożona. bez szypułek; klasy I. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego. Opakowanie 2500g | kg | 146 |
| 25 | **Śliwki 2,5 kg** - śliwka mrożona bez pestek głęboko mrożona, kl. I, owoce bez zlepieńców trwałych, nie oblodzone, niewielkie oszronienie nie stanowi wody. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego. Opakowanie 2500g. | kg | 63 |
| 26 | **Porzeczka czerwona 2,5kg** - czerwona porzeczka głęboko mrożona. bez szypułek; klasy I. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego. Opakowanie 2500g | kg | 10 |
| 27 | **Papryka czerwona paski** Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego. Opakowanie 2500g | kg | 10 |
| 28 | **Papryka paski trio** Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego. Opakowanie 2500g | kg | 10 |
| 29 | **Porzeczka czarna 2,5kg** - czarna porzeczka głęboko mrożona. bez szypułek; klasy I. Jednolitość odmianowa owoców. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego. Opakowanie 2500g | kg | 23 |
| 30 | **Dynia 2,5 kg** - dynia głęboko mrożona, kl. I, pokrojona w kostkę, wygląd charakterystyczny dla dyni. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego Opakowanie 2500g. | kg | 120 |
| 31 | **Jeżyny 2,5 kg** - jeżyna głęboko mrożona. bez szypułek; klasy I. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego. Opakowanie 2500g. | kg | 50 |
| 32 | **Zupa jarzynowa** warzywa w zmiennych proporcjach: ziemniaki, marchew, kalafior, kapusta brukselska, cebula, pietruszka Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego. Opakowanie 2500g | kg | 130 |
| 33 | **Żurawina całe owoce** żurawinaleśna mrożona całe owoce pakowana na zimno Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego. Opakowanie 2500g | kg | 10 |
| 34 | **Frytki** Ziemniaki (95%, pochodzenie: UE), olej słonecznikowy (5%). Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego. Opakowanie 2500g | kg | 125 |

…………..….............................................

(Imię i Nazwisko wykonawcy lub osoby upoważnionej do składania oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy, stosowna pieczęć)