**Załącznik nr 1 c do SWZ**

**Opis przedmiotu zamówienia**

Zestaw nr 3 - Mrożonki

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa Towaru** | **Kod CPV** | **J.m.** | **Ilość** |
|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 1 | **Fasolka szparagowa** zielona cięta (opakowanie 2,5 kg) Produkt głęboko mrożony, klasa I. Fasolka zielona, cięta, świeża w chwili zamrożenia, bez oznak zepsucia. Jednorodna barwa i konsystencja, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych. | |  | | --- | |  | | 03121110-7 | | | kg | **20** |
| 2 | **Mieszanka kompotowa** wieloskładnikowa bez pestek (opakowanie nie mniejsze niż 2,5 kg) w głębokim zamrożeniu, klasa I  Owoce świeże w chwili zamrożenia, klasa I, bez pestek. Produkt głęboko mrożony, zachowuje naturalny kolor, smak i aromat.Wolne od zanieczyszczeń mechanicznych, biologicznych i pleśni. | 03121300-1 | kg | **190** |
| 3 | **Truskawka** odszypułkowana cała, głęboko mrożona (opakowanie nie mniejsze niż 2,5 kg) klasa I  Owoce zdrowe, w pełni dojrzałe, bez uszkodzeń i przebarwień. Produkt klasa I, mrożony w optymalnych warunkach, zachowuje strukturę i smak po rozmrożeniu. | |  | | --- | |  |  |  | | --- | | 03121200-4 | | kg | **210** |
| 4 | **Malina cała extra -** głeboko mrożona (opakowanie nie mniejsze niż 2,5 kg) , klasa I  Owoce zdrowe, całe, dojrzałe, klasa I. Produkt głęboko mrożony, bez oznak zepsucia i oszronienia wtórnego. Zachowuje aromat i konsystencję po rozmrożeniu. | |  | | --- | |  |  |  | | --- | | 03121200-4 | | kg | **190** |
| 5 | **Brokuł** różyczki, opakowanie nie mniejsze niż 2kg, w głębokim zamrożeniu, klasa I  Różyczki zdrowe, klasy I, świeże w chwili zamrożenia. Brak przebarwień, uszkodzeń mechanicznych i oznak zepsucia. Produkt głęboko mrożony, zachowuje kształt i strukturę po obróbce termicznej. | |  | | --- | |  |  |  | | --- | | 03114000-8 | | kg | **60** |
| 6 | **Kalafior** różyczki, opakowanie nie mniejsze niż 2 kg w głębokim zamrożeniu, klasa I  Produkt klasa I, różyczki czyste, bez uszkodzeń i przebarwień. Głęboko mrożony, zachowuje kształt i konsystencję po obróbce termicznej. | |  | | --- | |  |  |  | | --- | | 03114000-8 | | kg | **60** |
| 7 | **Kalafior brunoise op 2,50kg -** Kalafior krojony w drobną kostkę. Produkt głęboko mrożony  Produkt pokrojony w drobną kostkę, zdrowy, bez pleśni i uszkodzeń. Zachowuje jednolitą barwę i strukturę po rozmrożeniu. | |  | | --- | |  |  |  | | --- | | 03114000-8 | | kg | **20** |
| 8 | **Purre z dyni op 2,5 kg, mrożone**  Dynia świeża w chwili przetwarzania, bez oznak zepsucia, mrożona. Jednolita konsystencja i kolor, produkt gotowy do użycia. | |  | | --- | |  |  |  | | --- | | 03115000-1 | | kg | **35** |
| 9 | **Purre z groszku zielonego op 2,50 kg, mrożone**  Groszek świeży w chwili zamrożenia, zielony, zdrowy. Produkt głęboko mrożony, bez oznak pleśni i przebarwień. | |  | | --- | |  |  |  | | --- | | 03115000-1 | | kg | **30** |
| 10 | **Pielmieni wieprzowo-wołowe op 2kg lub 0,9 kg**  Mrożone pierożki z cienkiego ciasta pszennego z nadzieniem mięsnym. Skład mięsa wołowego min. 25%, mięsa wieprzowego min. 25%.  **Wymagania jakościowe:**   * **Wygląd:** mrożone pierożki o jednorodnym kształcie i kremowej barwie ciasta * **Zapach:** neutralny, charakterystyczny dla półproduktu mięsno‑mącznego * **Smak po ugotowaniu:** delikatny farsz mięsny z przyprawami, ciasto miękkie i elastyczne * **Brak obcych zapachów i oznak zepsucia** po rozmrożeniu przed obróbką termiczną * **Parametry mikrobiologiczne i bezpieczeństwo żywności** zgodne z obowiązującymi normami dotyczącymi mrożonych mącznych produktów mięsnych | |  | | --- | |  |  |  | | --- | | 15840000-2 | | kg | **400** |
| 11 | **Kukurydza mrożona op. min 2 kg**  Ziarna pełne, zdrowe, jednolite, klasa I.Produkt głęboko mrożony, bez przebarwień i oznak pleśni. | |  | | --- | |  |  |  | | --- | | 03115000-1 | | kg | **80** |
| 12 | **Groszek zielony mrożony op. min 2,50 kg**  Ziarenka świeże, zielone, bez uszkodzeń, klasa I. Produkt głęboko mrożony, zachowuje smak i konsystencję po obróbce. | |  | | --- | |  |  |  | | --- | | 03115000-1 | | kg | **30** |
| 13 | **Porzeczki czarne mrożone min 2,50 kg**  Owoce całe, zdrowe, głęboko mrożone, klasa I.Zachowują barwę, smak i aromat po rozmrożeniu. | |  | | --- | |  |  |  | | --- | | 03121200-4 | | kg | **150** |
| 14 | **Bukiet warzyw-** 3 składnikowy (opakowanie nie mniejsze niż 2, kg) skł. kalafior, marchew, brokuł, klasa I Warzywa świeże w chwili mrożenia, bez uszkodzeń. rodukt głęboko mrożony, zachowuje kolor, strukturę i smak po obróbce termicznej. | |  | | --- | |  |  |  | | --- | | 03115000-1 | | kg | **180** |
| 15 | **Mieszanka warzyw mrożonych 7 składnikowa mrożonych. op min 2 kg** Skład: marchew, pasternak, kalafior, fasola szparagowa, por, kapusta brukselka, groch zielony, w różnych proporcjach. Warzywa klasy I, świeże, bez pleśni i uszkodzeń, głęboko mrożone. | |  | | --- | |  |  |  | | --- | | 03115000-1 | | kg | **40** |
| 16 | **Mieszanka europejska nim 2 kg skł. marchew, brokuł, fasola szparagowa płaskostrąkowa.** Produkt mrożony, warzywa zdrowe, jednolity kolor, brak przebarwień. | |  | | --- | |  |  |  | | --- | | 03115000-1 | | kg | **180** |
| 17 | **Marchew z groszkiem** ok min 2 kg- w głebokim zamrożeniu (opakowanie nie mniejsze niż 2,5 kg)•sk ł marchew, groszek. Warzywa świeże, zdrowe, klasa I. Produkt głęboko mrożony, brak oznak zepsucia i oszronienia wtórnego. | |  | | --- | |  |  |  | | --- | | 03115000-1 | | kg | **70** |
| 18 | **Dynia mrożona kostka op min 2,5 kg**  Dynia świeża w chwili przetwarzania, kostki jednolite, brak przebarwień.Produkt głęboko mrożony, gotowy do dalszego użycia. | |  | | --- | |  |  |  | | --- | | 03115000-1 | | kg | **30** |
| 19 | **Marchewka mini mrożona op. 2,5 kg**  Marchewki małe, jednolite, zdrowe, klasa I.Produkt głęboko mrożony, bez oznak pleśni i przebarwień. | |  | | --- | |  |  |  | | --- | | 03115000-1 | | kg | **60** |
| 20 | **Marchewka brunoise op. 2,5 kg Marchewka pokrojone w drobną kostkę.** Mrożony, zachowuje jednolity kolor i strukturę po rozmrożeniu. | |  | | --- | |  |  |  | | --- | | 03115000-1 | | kg | **20** |
| 21 | **Zupa jarzynowa mrożona op. 2,5 kg skł. marchew, kalafior, fasolka szparagowa, kapusta brukselka, por, seler. W**arzywa klasy I, świeże w chwili mrożenia, produkt bez oznak zepsucia. | |  | | --- | |  |  |  | | --- | | 03115000-1 | | kg | **30** |
| 22 | **Wiśnie bez pestek mrożone min 2,5 kg**  Owoce całe, bez pestek, klasa I. Produkt głęboko mrożony, zachowuje kolor, smak i konsystencję po rozmrożeniu. | |  | | --- | |  |  |  | | --- | | 03121200-4 | | kg | **170** |
| 23 | **Papryka mrożona tricolore-** w głebokim zamrożeniu (opakowanie nie mniejsze niż 2,5 kg)  Kolory: czerwony, żółty, zielony. Papryka świeża, zdrowa, klasa I. Produkt mrożony, brak przebarwień i pleśni. | |  | | --- | |  |  |  | | --- | | 03115000-1 | | kg | **15** |
| 24 | **Szpinak rozdrobniony mrożony op. min 2,5 kg**  Liście szpinaku zdrowe, czyste, bez zanieczyszczeń.Produkt głęboko mrożony, jednolita barwa i konsystencja po rozmrożeniu. | |  | | --- | |  |  |  | | --- | | 03115000-1 | | kg | **20** |
| 25 | **Placki ziemniaczane podsmażane mrożone op. 1,5 kg**  Zawartość ziemniaków: nie mniej niż 80% masy produktu.  **Wygląd i konsystencja**  Produkty o jednolitym kształcie i grubości.  Barwa charakterystyczna dla użytych surowców.  Po obróbce termicznej konsystencja miękka w środku, lekko chrupiąca na zewnątrz.  Produkty bez oznak zbrylenia, oszronienia i wtórnego rozmrożenia.  **Wymagania jakościowe**  Wolne od zanieczyszczeń mechanicznych i biologicznych.  Bez oznak zepsucia i nieprawidłowego zapachu po przygotowaniu.  Spełniające wymagania sanitarno-epidemiologiczne.  Jakość potwierdzona dokumentacją producenta. | |  | | --- | |  |  |  | | --- | | 15840000-2 | | kg | **300** |
| 26 | **Frytki ziemniaków opak nie mniejsze niż 2,50 kg 7 mm wstępnie podsmażane**  Produkt jednolity, zdrowy, bez oznak zbrylenia i wtórnego rozmrożenia. Po obróbce termicznej chrupiące na zewnątrz, miękkie w środku. | |  | | --- | |  |  |  | | --- | | 15840000-2 | | kg | **270** |
| 27 | **Knedle z truskawkami mrożone op. 2,5 kg**  Zawartość nadzienia owocowego nie mniej niż 20% masy produktu.  **Wygląd i konsystencja:**  Produkty o jednolitym kształcie i wielkości.  Barwa charakterystyczna dla użytych surowców.  Po obróbce termicznej konsystencja miękka i zwarta, nadzienie owocowe wyczuwalne.  Produkty bez oznak zbrylenia, oszronienia i wtórnego rozmrożenia.  **Wymagania jakościowe**  Wolne od zanieczyszczeń mechanicznych i biologicznych.  Bez oznak zepsucia i nieprawidłowego zapachu po przygotowaniu.  Spełniające wymagania sanitarno-epidemiologiczne. | |  | | --- | |  |  |  | | --- | | 15840000-2 | | kg | **420** |
| 28 | **Włoszczyzna paski op 2,5kg skł. marchew, seler, pietru**szka, por.  Warzywa zdrowe, jednolite, klasa I. Produkt głęboko mrożony, brak oznak pleśni, przebarwień i uszkodzeń. | |  | | --- | |  |  |  | | --- | | 03115000-1 | | kg | **500** |

**Produkty mrożone – warzywa i owoce**

Skład i wymagania surowcowe

1. Produkty wytwarzane z warzyw i owoców świeżych, zdrowych, dojrzałych, odpowiedniej jakości handlowej.
2. Bez dodatku konserwantów.
3. Bez dodatku sztucznych barwników, aromatów i wzmacniaczy smaku.
4. Bez dodatku cukru (dotyczy owoców) oraz soli (dotyczy warzyw), z wyłączeniem produktów naturalnie je zawierających.
5. Bez dodatku tłuszczów utwardzonych (trans).
6. Produkty wolne od GMO, zgodnie z deklaracją producenta.

**Wygląd i konsystencja**

1. Kawałki warzyw i owoców o jednolitym rozdrobnieniu, właściwym dla danego rodzaju produktu.
2. Barwa charakterystyczna dla danego gatunku, bez przebarwień i oznak uszkodzeń mrozowych.
3. Po rozmrożeniu i obróbce termicznej zachowana właściwa struktura i konsystencja produktu.
4. Produkty bez oznak zbrylenia, nadmiernego oszronienia i rozmrożeń wtórnych.

**Wymagania jakościowe**

1. Produkty wolne od zanieczyszczeń mechanicznych i biologicznych.
2. Bez oznak zepsucia i nieprawidłowego zapachu po przygotowaniu.
3. Spełniające wymagania sanitarno-epidemiologiczne.
4. Jakość potwierdzona dokumentacją producenta

**Warunki przechowywania i transportu**

1. Temperatura przechowywania i transportu: **nie wyższa niż –18°C**.
2. Zachowany nieprzerwany łańcuch chłodniczy na wszystkich etapach dostawy.
3. Niedopuszczalne jest rozmrażanie i ponowne zamrażanie produktu.

**Pakowanie i oznakowanie**

1. Pakowane w opakowania jednostkowe lub zbiorcze dopuszczone do kontaktu z żywnością.
2. Opakowania szczelne, czyste, zabezpieczające produkt przed zanieczyszczeniem, wysychaniem i uszkodzeniem.
3. Oznakowanie zawiera co najmniej:
4. nazwę produktu,
5. wykaz składników (w przypadku mieszanek),
6. masę netto,
7. datę minimalnej trwałości,
8. warunki przechowywania,
9. nazwę i adres producenta lub dostawcy,
10. numer partii produkcyjnej,
11. kraj pochodzenia surowca.
    1. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania artykułów żywnościowych do siedziby Zamawiającego własnym transportem, na własny koszt i ryzyko, przy zachowaniu wszelkich obowiązujących przepisów dotyczących bezpieczeństwa żywności i transportu żywności. W szczególności Wykonawca zapewni, że przewóz żywności będzie realizowany zgodnie z wymaganiami wynikającymi z:
12. Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, w brzmieniu obowiązującym (akt ten ustanawia ogólne zasady dotyczące bezpieczeństwa żywności i wymaga m.in. przestrzegania zasad higieny środków spożywczych podczas obrotu i transportu) oraz przepisami wykonawczymi i aktami UE odnoszącymi się do higieny środków spożywczych;
13. Rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. o higienie środków spożywczych (obejmującego wymagania dotyczące przewozu i postępowania z żywnością, aby zapewnić jej bezpieczeństwo);
14. Aktualnymi przepisami o czasie pracy kierowców i transporcie drogowym, jeżeli mają zastosowanie do realizacji dostawy;
    1. Wykonawca zapewnia utrzymanie odpowiednich reżimów sanitarnych i temperatur transportu żywności oraz wyposażenie pojazdów w urządzenia niezbędne do ich przestrzegania. Koszty dostarczenia zostają uwzględnione w oferowanych cenach jednostkowych artykułów spożywczych, a Wykonawcy nie przysługuje odrębne wynagrodzenie z tytułu dostarczenia produktów.
    2. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca dostarczający zamówiony towar pomagał przy jego rozładunku w miejscu wskazanym przez Zamawiającego oraz był obecny podczas sprawdzenia zgodności towaru z zamówieniem.