**Opis przedmiotu zamówienia**

Zestaw nr 3 - Mrożonki

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa | Kod CPV | J.m. | Ilość  szacunkowa |
| 1 |  | 3 |  |  |
| 1 | Brokuł mrożony 2kg  Wymagania klasyfikacyjne:   różyczki barwy zielonej, o wielkości od 40 mm do 60 mm,   bez oblodzeń,   w opakowaniu jednostkowym ujednolicona wielkość.  Cechy dyskwalifikujące:   objawy psucia, rozmrożenia, uszkodzenia mechaniczne,  różyczki posklejane, zanieczyszczenia fizyczne i organiczne,   obce smaki i zapachy,   niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie,  zabrudzone, nieoznakowane.  Wymagania dotyczące pakowania:   opakowanie jednostkowe: torebka foliowa termozgrzewalna  o wadze netto 2 kg,   opakowanie zbiorcze: karton zbiorczy o wadze 8 kg,   materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z  żywnością,   oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i  adres producenta, wagę netto, termin przydatności do  spożycia, warunki przechowywania, informacje o alergenach  występujących w produkcie.  Transport w nieprzerwanym łańcuch chłodniczym (-18C)  Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy: minimum 6  miesięcy. | 115331170-9 | op | 44 |
| 2 | Włoszczyzna mrożona paski 2,5kg  Wymagania klasyfikacyjne:   skład minimum 3 warzywa, tj.: marchew, seler, por,pietruszka, bez oblodzeń   w postaci słupków,   w opakowaniu jednostkowym ujednolicona wielkość.  Cechy dyskwalifikujące:   objawy psucia, rozmrożenia, uszkodzenia mechaniczne,  zanieczyszczenia fizyczne i organiczne,   obce smaki i zapachy,   niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie,  zabrudzone, nieoznakowane.  Wymagania dotyczące pakowania:   opakowanie jednostkowe: torebka foliowa termozgrzewalna  o wadze netto od 2 ,5kg,   opakowanie zbiorcze: karton zbiorczy o wadze 10 kg,   materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z  żywnością,   oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i  adres producenta, wagę netto, skład, termin przydatności do  spożycia, warunki przechowywania, informacje o alergenach  występujących w produkcie. Transport w nieprzerwanym łańcuch chłodniczym (-18C)  Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy: minimum 6miesięcy | 115331170-9 | op | 980 |
| 3 | Szpinak mrożony rozdrobniony 2,5kg  Wymagania klasyfikacyjne:   liście całe, bez dodatków.  Cechy dyskwalifikujące:   objawy psucia, rozmrożenia, uszkodzenia mechaniczne,  zanieczyszczenia fizyczne i organiczne,   obce smaki i zapachy,   niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie,  zabrudzone, nieoznakowane,   niedopuszczalny szpinak rozdrobniony.  Wymagania dotyczące pakowania:   opakowanie jednostkowe: torebka foliowa termozgrzewalna  o wadze netto do 2,5 kg,   opakowanie zbiorcze: karton,zbiorczy o wadze 10kg   materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z  żywnością,   oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i  adres producenta, wagę netto, termin przydatności do  spożycia, warunki przechowywania, informacje o alergenach  występujących w produkcie. Transport w nieprzerwanym łańcuch chłodniczym (-18C)  Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy: minimum 6  miesięcy. | 115331170-9 | op | 6 |
| 4 | Brukselka mrożona 2,5kg  Wymagania klasyfikacyjne:   główka cała, barwy zielonej,   bez oblodzeń,   w opakowaniu jednostkowym ujednolicona wielkość,   po ugotowaniu smak słodki, pozbawiony goryczki.  Cechy dyskwalifikujące:   objawy psucia, rozmrożenia, uszkodzenia mechaniczne,  zanieczyszczenia fizyczne i organiczne,   obce smaki i zapachy,   niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie,  zabrudzone, nieoznakowane.  Wymagania dotyczące pakowania:   opakowanie jednostkowe: torebka foliowa termozgrzewalna,  o wadze 2,5 kg,   opakowanie zbiorcze: karton zbiorczy o wadze netto  minimum 10 kg,   materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z  żywnością,   oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i  adres producenta, wagę netto, termin przydatności do  spożycia, warunki przechowywania, informacje o alergenach  występujących w produkcie. Transport w nieprzerwanym łańcuch chłodniczym (-18C)  Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy: minimum 6  miesięcy. | 115331170-9 | op | 4 |
| 5 | Fasolka szparagowa zielona, cięta, mrożona 2,5kg  Wymagania klasyfikacyjne:   cięta,   bez oblodzeń,   w opakowaniu jednostkowym ujednolicona wielkość.  Cechy dyskwalifikujące:   objawy psucia, rozmrożenia, uszkodzenia mechaniczne,  zanieczyszczenia fizyczne i organiczne,   obce smaki i zapachy,   niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie,  zabrudzone, nieoznakowane.  Wymagania dotyczące pakowania:   opakowanie jednostkowe: torebka foliowa termozgrzewalna  o wadze netto 2,5kg,   opakowanie zbiorcze: karton zbiorczy o wadze 10 kg,   materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z  żywnością   oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i  adres producenta, wagę netto, termin przydatności do  spożycia, warunki przechowywania, informacje o alergenach  występujących w produkcie. Transport w nieprzerwanym łańcuch chłodniczym (-18C)  Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy: minimum 6  miesięcy.  .  Cechy dyskwalifikujące:   objawy psucia, rozmrożenia, uszkodzenia mechaniczne,  plamy, zanieczyszczenia fizyczne i organiczne,   obce smaki i zapachy,   niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie,  zabrudzone, nieoznakowane.  Wymagania dotyczące pakowania:   opakowanie jednostkowe: torebka foliowa termozgrzewalna  o wadze netto od 2 kg do 5 kg   opakowanie zbiorcze: karton zbiorczy o wadze netto  minimum 10 kg,   materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z  żywnością,   oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i  adres producenta, wagę netto, skład, termin przydatności do  spożycia, warunki przechowywania, informacje o alergenach  występujących w produkcie.  Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy: minimum 6  miesięcy. | 115331170-9 | op | 67 |
| 6 | Mieszanka 7 składnikowa, mrożona(zupa jarzynowa)2,5kg  Wymagania klasyfikacyjne:   skład: marchew,pasternak,kalafior,fasola szparagowa,por,kapusta brukselka,groch zielony.   bez oblodzeń,   przeznaczona do duszenia, gotowania.  Cechy dyskwalifikujące:   objawy psucia, rozmrożenia, uszkodzenia mechaniczne,  zanieczyszczenia fizyczne i organiczne,   obce smaki i zapachy,   niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie,  zabrudzone, nieoznakowane.  Wymagania dotyczące pakowania:   opakowanie jednostkowe: torebka foliowa termozgrzewalna  o wadze netto 2,5kg,   opakowanie zbiorcze: karton zbiorczy o wadze 10 kg,   materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z  żywnością,   oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i  adres producenta, wagę netto, skład, termin przydatności do  spożycia, warunki przechowywania, informacje o alergenach  występujących w produkcie. Transport w nieprzerwanym łańcuch chłodniczym (-18C)  Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy: minimum 6  miesięcy. | 115331170-9 | op | 70 |
| 7 | Cukinia mrożona plastry 2,5kg  Wymagania klasyfikacyjne:   skład: cukinia   bez oblodzeń,   przeznaczona do duszenia, smażenia,gotowania  Cechy dyskwalifikujące:   objawy psucia, rozmrożenia, uszkodzenia mechaniczne,  zanieczyszczenia fizyczne i organiczne,   obce smaki i zapachy,   niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie,  zabrudzone, nieoznakowane.  Wymagania dotyczące pakowania:   opakowanie jednostkowe: torebka foliowa termozgrzewalna  o wadze netto 2,5kg,   opakowanie zbiorcze: karton zbiorczy o wadze 10 kg,   materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z  żywnością,   oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i  adres producenta, wagę netto, skład, termin przydatności do  spożycia, warunki przechowywania, informacje o alergenach  występujących w produkcie. Transport w nieprzerwanym łańcuch chłodniczym (-18C)  Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy: minimum 6  miesięcy. | 115331170-9 | op | 44 |
| 8 | Śliwka mrożona bez pestek 2,5kg  Wymagania klasyfikacyjne:   skład: śliwka połówki.   bez oblodzeń,   przeznaczona do pieczenia i gotowania.  Cechy dyskwalifikujące:   objawy psucia, rozmrożenia, uszkodzenia mechaniczne,  zanieczyszczenia fizyczne i organiczne,   obce smaki i zapachy,   niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie,  zabrudzone, nieoznakowane.  Wymagania dotyczące pakowania:   opakowanie jednostkowe: torebka foliowa termozgrzewalna  o wadze netto 2,5kg,   opakowanie zbiorcze: karton zbiorczy o wadze 10 kg,   materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z  żywnością,   oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i  adres producenta, wagę netto, skład, termin przydatności do  spożycia, warunki przechowywania, informacje o alergenach  występujących w produkcie. Transport w nieprzerwanym łańcuch chłodniczym (-18C)  Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy: minimum 6 | 115331170-9 | op | 12 |
| 9 | Wiśnia mrożona bez pestek 2,5kg  Wymagania klasyfikacyjne:   skład: wiśnia bez pestek,bez szypułek.   bez oblodzeń,   przeznaczona do pieczenia i gotowania.  Cechy dyskwalifikujące:   objawy psucia, rozmrożenia, uszkodzenia mechaniczne,  zanieczyszczenia fizyczne i organiczne,   obce smaki i zapachy,   niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie,  zabrudzone, nieoznakowane.  Wymagania dotyczące pakowania:   opakowanie jednostkowe: torebka foliowa termozgrzewalna  o wadze netto 2,5kg,   opakowanie zbiorcze: karton zbiorczy o wadze 10 kg,   materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z  żywnością,   oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i  adres producenta, wagę netto, skład, termin przydatności do  spożycia, warunki przechowywania, informacje o alergenach  występujących w produkcie. Transport w nieprzerwanym łańcuch chłodniczym (-18C)  Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy: minimum 6 | 115331170-9 | op | 135 |
| 10 | Mieszanka owocowa mrożona 2,5kg  Wymagania klasyfikacyjne:   skład: jabłka,aronia,czerwone porzeczki,śliwka bez pestek,truskawka bez szypułek.   bez oblodzeń,   przeznaczona do duszenia, pieczenia i gotowania.  Cechy dyskwalifikujące:   objawy psucia, rozmrożenia, uszkodzenia mechaniczne,  zanieczyszczenia fizyczne i organiczne,   obce smaki i zapachy,   niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie,  zabrudzone, nieoznakowane.  Wymagania dotyczące pakowania:   opakowanie jednostkowe: torebka foliowa termozgrzewalna  o wadze netto 2,5kg,   opakowanie zbiorcze: karton zbiorczy o wadze 10 kg,   materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z  żywnością,   oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i  adres producenta, wagę netto, skład, termin przydatności do  spożycia, warunki przechowywania, informacje o alergenach  występujących w produkcie. Transport w nieprzerwanym łańcuch chłodniczym (-18C)  Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy: minimum 6 | 115331170-9 | op | 80 |
| 11 | Truskawka mrożona 2,5kg  Wymagania klasyfikacyjne:   skład: truskawka bez szypułek   bez oblodzeń,   przeznaczona do pieczenia i gotowania.  Cechy dyskwalifikujące:   objawy psucia, rozmrożenia, uszkodzenia mechaniczne,  zanieczyszczenia fizyczne i organiczne,   obce smaki i zapachy,   niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie,  zabrudzone, nieoznakowane.  Wymagania dotyczące pakowania:   opakowanie jednostkowe: torebka foliowa termozgrzewalna  o wadze netto 2,5kg,   opakowanie zbiorcze: karton zbiorczy o wadze 10 kg,   materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z  żywnością,   oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i  adres producenta, wagę netto, skład, termin przydatności do  spożycia, warunki przechowywania, informacje o alergenach  występujących w produkcie. Transport w nieprzerwanym łańcuch chłodniczym (-18C)  Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy: minimum 6 | 115331170-9 | op | 107 |
| 12 | Agrest mrożony 2,5kg  Wymagania klasyfikacyjne:   skład: agrest oczyszczony   bez oblodzeń,   przeznaczona do gotowania.  Cechy dyskwalifikujące:   objawy psucia, rozmrożenia, uszkodzenia mechaniczne,  zanieczyszczenia fizyczne i organiczne,   obce smaki i zapachy,   niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie,  zabrudzone, nieoznakowane.  Wymagania dotyczące pakowania:   opakowanie jednostkowe: torebka foliowa termozgrzewalna  o wadze netto 2,5kg,   opakowanie zbiorcze: karton zbiorczy o wadze 10 kg,   materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z  żywnością,   oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i  adres producenta, wagę netto, skład, termin przydatności do  spożycia, warunki przechowywania, informacje o alergenach  występujących w produkcie. Transport w nieprzerwanym łańcuch chłodniczym (-18C)  **Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy: minimum 6** | 115331170-9 | op | 142 |
| 13 | Porzeczka czerwona mrożona 2,5kg  Wymagania klasyfikacyjne:   skład: porzeczka oczyszczona do bezpośredniego spożycia   bez oblodzeń   przeznaczona do gotowania.  Cechy dyskwalifikujące:   objawy psucia, rozmrożenia, uszkodzenia mechaniczne,  zanieczyszczenia fizyczne i organiczne,   obce smaki i zapachy,   niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie,  zabrudzone, nieoznakowane.  Wymagania dotyczące pakowania:   opakowanie jednostkowe: torebka foliowa termozgrzewalna  o wadze netto 2,5kg,   opakowanie zbiorcze: karton zbiorczy o wadze 10 kg,   materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z  żywnością,   oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i  adres producenta, wagę netto, skład, termin przydatności do  spożycia, warunki przechowywania, informacje o alergenach  występujących w produkcie. Transport w nieprzerwanym łańcuch chłodniczym (-18C)  Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy: minimum 6 | 115331170-9 | op | 120 |
| 14 | Mieszanka kompotowa mrożona  Wymagania klasyfikacyjne:   skład: czarna porzeczka,czerwone porzeczki,śliwka bez pestek,wiśnia bez pestek,truskawka bez szypułek.   bez oblodzeń,   przeznaczona do duszenia, pieczenia i gotowania.  Cechy dyskwalifikujące:   objawy psucia, rozmrożenia, uszkodzenia mechaniczne,  zanieczyszczenia fizyczne i organiczne,   obce smaki i zapachy,   niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie,  zabrudzone, nieoznakowane.  Wymagania dotyczące pakowania:   opakowanie jednostkowe: torebka foliowa termozgrzewalna  o wadze netto 2,5kg,   opakowanie zbiorcze: karton zbiorczy o wadze 10 kg,   materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z  żywnością,   oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i  adres producenta, wagę netto, skład, termin przydatności do  spożycia, warunki przechowywania, informacje o alergenach  występujących w produkcie. Transport w nieprzerwanym łańcuch chłodniczym (-18C)  **Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy: minimum 6** | 115331170-9 | op | 93 |
| 15 | Mango mrożone 1,5kg  Wymagania klasyfikacyjne:   skład: oczyszczone ,pokrojone świeży owoc mango.   bez oblodzeń,   przeznaczona do pieczenia i gotowania. Oraz spożywania na surowo.  Cechy dyskwalifikujące:   objawy psucia, rozmrożenia, uszkodzenia mechaniczne,  zanieczyszczenia fizyczne i organiczne,   obce smaki i zapachy,   niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie,  zabrudzone, nieoznakowane.  Wymagania dotyczące pakowania:   opakowanie jednostkowe: torebka foliowa termozgrzewalna  o wadze netto 1,5kg,   opakowanie zbiorcze: karton zbiorczy o wadze 6 kg,   materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z  żywnością,   oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i  adres producenta, wagę netto, skład, termin przydatności do  spożycia, warunki przechowywania, informacje o alergenach  występujących w produkcie. Transport w nieprzerwanym łańcuch chłodniczym (-18C)  **Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy: minimum 6** | 115331170-9 | op | 8 |
| 16 | Fasolka szparagowa żółta mrożona 2,kg  Wymagania klasyfikacyjne:   całe oczyszczone strąki.   bez oblodzeń,   w opakowaniu jednostkowym ujednolicona wielkość.  Cechy dyskwalifikujące:   objawy psucia, rozmrożenia, uszkodzenia mechaniczne,  zanieczyszczenia fizyczne i organiczne,   obce smaki i zapachy,   niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie,  zabrudzone, nieoznakowane.  Wymagania dotyczące pakowania:   opakowanie jednostkowe: torebka foliowa termozgrzewalna  o wadze netto 2,0kg,   opakowanie zbiorcze: karton zbiorczy o wadze 8 kg,   materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z  żywnością   oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i  adres producenta, wagę netto, termin przydatności do  spożycia, warunki przechowywania, informacje o alergenach  występujących w produkcie. Transport w nieprzerwanym łańcuch chłodniczym (-18C)  Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy: minimum 6  miesięcy. |  | op | 28 |
| 17 | Sałatka jarzynowa mrożona 2,5kg  Wymagania klasyfikacyjne:   krojone surowe warzywa -marchew,groch zielony ,ziemniaki,seler,pietruszka,cebula ,jabłko.   bez oblodzeń,   w opakowaniu jednostkowym ujednolicona wielkość.  Cechy dyskwalifikujące:   objawy psucia, rozmrożenia, uszkodzenia mechaniczne,  zanieczyszczenia fizyczne i organiczne,   obce smaki i zapachy,   niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie,  zabrudzone, nieoznakowane.  Wymagania dotyczące pakowania:   opakowanie jednostkowe: torebka foliowa termozgrzewalna  o wadze netto 2,5kg,   opakowanie zbiorcze: karton zbiorczy o wadze 10 kg,   materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z  żywnością   oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i  adres producenta, wagę netto, termin przydatności do  spożycia, warunki przechowywania, informacje o alergenach  występujących w produkcie. Transport w nieprzerwanym łańcuch chłodniczym (-18C)  Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy: minimum 6  miesięcy.  . | 115331170-9 | op | 12 |
| 18 | Groszek zielony świeży łuskany mrożony całe ziarna groszku ,warzyw bez uszkodzeń mechanicznych i plam chorobowych, konsystencja miękka, zalewa klarowna, bez obcych zapachów i posmaków,  bez oblodzeń,   w opakowaniu jednostkowym ujednolicona wielkość.  Cechy dyskwalifikujące:   objawy psucia, rozmrożenia, uszkodzenia mechaniczne,  zanieczyszczenia fizyczne i organiczne,   obce smaki i zapachy,   niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie,  zabrudzone, nieoznakowane.  Wymagania dotyczące pakowania:   opakowanie jednostkowe: torebka foliowa termozgrzewalna  o wadze netto 2,5kg,   opakowanie zbiorcze: karton zbiorczy o wadze 10kg,   materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z  żywnością   oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i  adres producenta, wagę netto, termin przydatności do  spożycia, warunki przechowywania, informacje o alergenach  występujących w produkcie. Transport w nieprzerwanym łańcuch chłodniczym (-18C)  Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy: minimum 6  miesięcy. | 115331170-9 | op | 10 |
| 19 | Marchewka z groszkiem 2,5kg.Warzywa w 1gatunku rozdrobnione.  Marchew z groszkiem mrożona op. 2,5kg(folia)Marchew wyprodukowana z świeżych jędrnych warzyw bez ognisk pleśni i pasożytów, po wstępnej obróbce,myta rozdrobniona bez oblodzeń,   w opakowaniu jednostkowym ujednolicona wielkość. Cechy dyskwalifikujące: objawy psucia, rozmrożenia, uszkodzenia mechaniczne,zanieczyszczenia fizyczne i organiczne, obce smaki i zapachy, niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie,zabrudzone, nieoznakowane. Wymagania dotyczące pakowania: opakowanie jednostkowe: torebka foliowa termozgrzewalna o wadze netto 2,5kg, opakowanie zbiorcze: karton zbiorczy o wadze 10 kg, materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, informacje o alergenach występujących w produkcie. Transport w nieprzerwanym łańcuch chłodniczym (-18C)Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy: minimum 6  miesięcy. | 115331170-9 | op | 100 |