

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 Wierzchosławicach.
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 od dnia podpisania umowy, nie wcześniej niż od 17 sierpnia 2026 r. do dnia 31 grudnia 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 zamawiającego (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 2025/26. Faktyczne zapotrzebowanie zależne będzie od ilości osób żywionych przez Szkołę Podstawową im. 100-lecia Ruchu Ludowego w Wierzchosławicach.
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.	18
3.	Sardynki w sosie pomidorowym	szt.	36
4.	Szprotki w oleju	szt.	18
5.	Szprotki w sosie pomidorowym	szt.	36
6.	Filet rybny chrupiący panier 100g/6kg	kg	50
7.	Miruna - filet mrożony, shatterpack	kg	200
8.	Filet z Halibuta b/s 5kg	kg	100
9.	Łosoś filet z/s, 4-1,8kg	kg	20
10.	Mintaj panierowany	kg	50

11.	Makrela wędzona 3kg	kg	3
12.	Łosoś wędzone kawałki z fileta 3kg	kg	3
13.	Łosoś paluchy wędzone 1kg	kg	3
14.	Paluszki rybne z fileta (nie mielone 80%mięsa)	kg	50
15.	Brokuł mrożony	kg	70
16.	Brukselka mrożona	kg	40
17.	Bukiet kwiatowy jarzyn mrożony	kg	40
18.	Dynia mrożona	kg	60
19.	Fasola szparagowa zielona mrożona	kg	50
20.	Fasola szparagowa żółta mrożona	kg	100
21.	Groszek zielony mrożony	kg	70
22.	Jagoda leśna mrożona	kg	40
23.	Kalafior mrożony	kg	150
24.	Malina extra 4*2,5 (całe) mrożona	kg	60
25.	Marchew z groszkiem mrożona	kg	50
26.	Mieszanka kompotowa mrożona	kg	450
27.	Mini marchewka mrożona	kg	50
28.	Szpinak rozdrobniony mrożony-brykiet	kg	30
29.	Śliwka węgierka bez pestek mrożona	kg	30
30.	Truskawka mrożona	kg	250
31.	Wiśnia drylowana mrożona	kg	120
32.	Porzeczka czerwona mrożona	kg	30
33.	Porzeczka czarna mrożona	kg	30
34.	Agrest mrożony	kg	20

35.	Bób mrożony	kg	70
36.	Włoszczyzna mrożona (marchew, pietruszka, seler, por)	kg	70
37.	Mieszanka Meksykańska mrożona	kg	40
38.	Zupa jarzynowa mrożona 7 -składnikowa	kg	50

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, 5 – Sardynki w oleju, szprotki w oleju

Wymagania klasyfikacyjne:

konserwa wyprodukowana z sardynki, szprotki, tuńczyka, oleju roślinnego, mąki 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. 6, 10, 14 – Filet rybny chrupiący panier/100g/6kg, Mintaj panierowany, 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:

- Dla Poz. 6 (Filet chrupiący): Porcja ok. 100 g,
- Dla Poz. 10 (Mintaj panierowany): Waga jednej sztuki (porcji) wynosi ok. 185 g (porcje uformowane złączonych kawałków ryby, wstępnie podsmażone, głęboko mrożone)
- Dla Poz. 14 (Paluszki rybne): 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. 7, 8, 9 - Miruna - filet mrożony, Filet z Halibuta b/s 5kg, Łosoś filet z/s 4-1,8kg

Miruna bez skóry schatterpack, filet z Halibuta b/s, Łosoś filet z/s

Asortyment:

Miruna b/s mrożona SCHATTERPAK, filet z Halibuta, Łosoś 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. 11, 12, 13 – Makreła wędzona 3kg, Łosoś wędzone kawałki z fileta 3kg, Łosoś paluchy wędzone 1kg

Wymagania klasyfikacyjne:

Makreła świeża, Łosoś wędzony zgodne z wytycznymi MZiŻ.

Cechy dyskwalifikujące:

nie dopuszcza się zmiany barwy, smaku, 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

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

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 3-4 dni po otwarciu opakowania

Poz. 15 - 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. 16 - Brukselka mrożona

Wymagania minimalne

Główki brukselki 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. 17 - 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. 18 - 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. 19 i 20 - 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. 21 - Groszek zielony 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. 22 - Jagoda leśna mrożona

Wymagania minimalne

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

Wygląd – owoce 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:

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

Dopuszczalne tolerancje:

Nieznaczące 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. 23 - 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. 24 - Malina extra mrożona

Wymagania minimalne

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

Wygląd – owoce 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:

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

Dopuszczalne tolerancje:

Nieznaczące 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. 25 - 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. 26 - 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 dopuszczane do kontaktu z żywnością, zabezpieczające owoce w czasie transportu i zapewniające właściwe cechy produktu w okresie przydatności do spożycia.

Cechy dyskwalifikujące:

- owoce uszkodzone mechanicznie
- zlepienie stałe
- owoce 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. 27 - 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. 28 - 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 stęchlizny

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. 29 - Śliwka węgierka bez pestek mrożona

Wymagania minimalne

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

Wygląd – owoce 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.

Śliwka 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:

- owoce uszkodzone mechanicznie
- zlepienie stałe
- owoce 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. 30 - Truskawka mrożona

Wymagania minimalne

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

Wygląd – owoce 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:

- owoce uszkodzone mechanicznie
- zlepieńce stałe
- owoce 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. 31 - Wiśnia drylowana mrożona

Wymagania minimalne

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

Wygląd – owoce 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:

- owoce uszkodzone mechanicznie
- zlepieńce stałe
- owoce 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. 32, 33, 34 – Porzeczka czerwona mrożona, porzeczka czarna mrożona, agrest mrożony

Wymagania minimalne

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

Wygląd – owoce barwy ciemno czerwonej, czarnej, zielonej, 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.

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

Cechy dyskwalifikujące:

- owoce uszkodzone mechanicznie
- zlepieńce stałe
- owoce 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. 35 – Bób mrożony

Wymagania minimalne

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

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

Wolne od szkodników, od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki.

Nasiona bez obcych smaków i zapachów.

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

Cechy dyskwalifikujące:

- nasiona uszkodzone mechanicznie
- zlepieńce stałe
- 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. 36 - 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. 37 – Mieszanka Meksykańska mrożona

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:

- 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. 38 - 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.