

TP/1/2026/SP11

Opis Przedmiotu Zamówienia - Część 4
MROŻONKI, RYBY, JAJA, PIECZYWO I RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE

Wymagania Zamawiającego:**1. w zakresie asortymentu**

- owoce i warzywa mrożone najwyższej jakości, pierwszego gatunku, o kształcie i barwie charakterystycznej dla produktu wyjściowego, nie zbrylone, sypkie– za wyjątkiem szpinaku rozdrobnionego, który jest mrożony w formie bryły lub jako małe zmielone kulki-bryły).
- mrożonki będą posiadać termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 4 miesiące od daty dostawy towaru dla Zamawiającego

2. w zakresie współpracy:

- **dostawa produktów żywnościowych CODZIENNIE, w godzinach 6:30 – 7:30**
- dostawca dostarczy zamówiony towar transportem własnym, na własny koszt wraz z rozładunkiem i wniesieniem do magazynu zamawiającego .

3. w zakresie zapotrzebowania:

Lp.	Asortyment	j.m.	Ilość
1	Barszcz ukraiński mrożony	kg	50
2	Brokuły mrożone	kg	100
3	Brukselka mrożona	kg	10
4	Bukiet warzyw królewski mrożony (kalafior, brokuł, marchew)	kg	200
5	Butka do hamburgera 100 g	Szt	1100
6	Burger falafel mrożony	kg	45
7	Cebula kostka mrożona, opakowanie	kg	40
8	Dynia mrożona	kg	50
9	Marchew talarki mrożona	kg	30
10	Fasolka szparagowa mrożona zielona	kg	140
11	Frytki karbowane 12 x 12 do pieców konwekcyjnych	kg	200
12	Groszek zielony mrożony	kg	65
13	Kalafior mrożony	kg	110
14	Kluski śląskie mrożone do pieców konwekcyjnych	kg	120

15	Klopsiki wegańskie mrożone	kg	50
16	Knedle z truskawkami mrożone	kg	90
17	Kopytka mrożone do pieców konwekcyjnych	kg	90
18	Cząstki ziemniaczane mrożone	kg	200
19	Marchew kostka mrożona	kg	150
20	Marchew mini mrożona	kg	100
21	Mieszanka warzywna szkolna mrożona	kg	70
22	Papryka czerwona mrożona	kg	80
23	Paprykowe trio mrożone	kg	50
24	Pieczarka mrożona	kg	170
25	Szpinak rozdrobniony mrożony	kg	30
26	Truskawka mrożona	kg	70
27	Wiśnia mrożona	kg	100
28	Włoszczyzna słupki mrożona	kg	900
29	Łosoś porcjowany 120g/szt mrożony	kg	120
30	Filet z miruny nowozelandzkiej ze skórą mrożony SHP 12-16 - tafla 6,8 kg	Szt	45
31	Burger rybny z fileta mintaja, w panierce, mrożony	kg	90
32	Paluszki rybne 100% fileta ryby białej- mrożone	Kg	200
33	Śledź w płatach, marynowany w zalewie	kg	80
34	Jaja z chowu ściółkowego rozmiar L	szt	1700
35	Bułka zwykła - pieczywo mieszane, (skład: mąka pszenna, drożdże, sól – zgodnie z recepturą wypieku bułek) 50g	szt	150
36	Ananas w puszcze 3050g (kawałki)	szt	5
37	Baton zbożowy z kulkami śniadaniowymi o obniżonej zawartości cukru, różne smaki, 23-25 g	szt	1100

38	Baton na bazie pasty daktylowej, bez dodatku cukru, różne smaki, 35g	szt	550
39	Bułka tarta pszenna	kg	65
40	Buraczki tarte słoik 1600 g	szt	130
41	Cukier biały kryształ 1 kg	szt	40
42	Cukier puder	kg	6
43	Cynamon	kg	2
44	Czosnek suszony	kg	4
45	Przyprawa do zup w płynie 0,86 l	szt	4
46	Fasola biała Jaś	kg	75
47	Fasola czerwona puszka 2,6 kg	szt	15
48	Groch łuskany połówki	kg	35
49	Jabłko prażone 90% kostka	kg	130
50	Kasza gryczana prażona	kg	60
51	Kasza jęczmienna wiejska gruba	kg	100
52	Kasza pęczak	kg	60
53	Ketchup łagodny, bez konserwantów, z obniżoną zawartością cukru	l	20
54	Koncentrat pomidorowy puszka 0,8 kg	szt	150
55	Kotlety sojowe	kg	60
56	Kukurydza konserwowa puszka 2,12 kg	szt	15
57	Kurkuma	kg	1
58	Kwasek cytrynowy	kg	2
59	Liść laurowy opakowanie 0,1 kg	szt	2
60	Lubczyk	kg	1

61	Majeranek	kg	1
62	Majonez (zawierający m.in. * pasteryzowany JOGURT z odtłuszczonego MLEKA (15%))	l	65
63	Makaron muszelka (100% pszenicy durum)	Kg	50
64	Makaron nitka (100% pszenicy durum)	Kg	100
65	Makaron penne pełnoziarnisty	Kg	170
66	Makaron świderka (100% pszenicy durum)	kg	220
67	Mąka pszenna typ 550 1 kg	szt	260
68	Mąka ziemniaczana (100% skrobi ziemniaczanej)1 kg	szt	15
69	Mieszanka maślanej i tłuszczów roślinnych do zabielenia zup (15% tłuszczu) 1l	szt	150
70	Mieszanka studencka 40g	szt	1600
71	Mus owocowy – 100% owoców, bez cukru 100g	szt	1600
72	Napój czekoladowo- owsiany 330ml	szt	7000
73	Ocet biały winny	l	8
74	Olej rzepakowy jadalny z pierwszego tłoczenia, filtrowany na zimno	l	250
75	Oliwa z wytłoczonej z oliwek	l	15
76	Papryka mielona ostra	kg	4
77	Papryka mielona słodka	kg	4
78	Papryka wędzona	kg	4
79	Pieprz biały mielony	kg	2
80	Pieprz naturalny mielony	kg	4
81	Pieprz cytrynowy	kg	2
82	Passata pomidorowa	kg	40
83	Pierogi ruskie chłodzone	kg	270

84	Pierogi z truskawkami chłodzone	kg	90
85	Pierogi z serem chłodzone	kg	90
86	Pierogi ze szpinakiem chłodzone	kg	90
87	Pomidor bez skórki krojony puszka 2,55 kg	szt	10
88	Pomidory suszone w oleju	kg	50
89	Proszek do pieczenia	kg	2
90	Ryż paraboliczny długoziarnisty	kg	270
91	Salatka szwedzka 2,5/1,2 kg	szt.	70
92	Sos na bazie pomidorów z warzywami ratatuj w puszcze 2 kg	szt	25
93	Soczewica czerwona puszka 2,5 kg	szt	25
94	Snacki popcornowe, różne smaki 35g	szt	550
95	Sól o obniżonej zawartości sodu 1,5kg	szt	100
96	Szczaw konserwowy słoik	kg	20
97	Tłuszcz jadalny do pieców konwekcyjno – parowych (woda, olej słonecznikowy (40%), aromaty (w tym MLEKO), stabilizator (guma ksantanowa), emulgator (monostearynian polioksyetylenosorbitolu (polisorbat 60)), barwnik (karoteny) 3,7 l	szt	2
98	Tłuszcz roślinny do smażenia o smaku i właściwościach masła klarowanego (oleje roślinne 99% (słonecznikowy, całkowicie utwardzony rzepakowy), sól (0,8%), emulgator (lecycyny słonecznikowe), naturalny aromat, barwnik (karoteny). 0,9 l	szt	50
99	Tuńczyk w sosie własnym puszka	kg	80
100	Wafle ryżowe z polewą malinową 24 g	szt	1100
101	Woda niegazowana butelka 5 l	szt	300
102	Żurek na zakwasie koncentrat w słoiku (woda, mąka żytnia, sól, przyprawy. Koncentrat otrzymywany w wyniku naturalnej fermentacji roztworu mąki żytniej i wody z dodatkiem soli oraz przypraw) 370 ml	szt	60
103	Soczek owocowy bez dodatku cukru, pasteryzowany, kartonik 200 ml	szt	17000
104	Cukier wanilinowy 1 kg	szt	40

4. 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, nieszkodzonych, 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.