

## Zweryfikowany opis przedmiotu zamówienia – tłuszcze, ryby, mrożonki.

### Zadanie I

Lp.	Asortyment	Opakowanie	Ilość
1	Margaryna do ciast i mas kremowych o zawartości tłuszczu 80%, wartość energetyczna w 100 g produktu - nie więcej niż 721 kcal, zawierająca witaminy A, D3, E, bez konserwantów, produkt o barwie jednolitej, bez oznak jęłczenia.	kostka 250g	930 kg
2	Olej uniwersalny, do smażenia, duszenia, z witaminą E, bez cholesterolu i konserwantów.	opakowanie 3 - 5 l	1 100 l
3	Frytura gastronomiczna w płynie, przeznaczona do wielokrotnego, głębokiego smażenia, wykonana z oleju rzepakowego.	Opakowanie 5 – 10 l	20 litrów
4	Oliwa z oliwek Extra Virgin uzyskana w 100% z oliwek.	od 900 ml do 1000 ml	3 litrów

- W momencie dostawy minimum 3 miesiące terminu przydatności do spożycia.

### Zadanie II

Lp.	Asortyment	Ilość w kg
1	Dorsz atlantycki lub dorsz czarny - filet bez skóry, głęboko mrożony bezglazurowo (SHP) lub glazurowo z zawartością glazury do 5%, filety o wadze nie mniejszej niż 300 g. W momencie dostawy minimum 8 miesięcy przydatności do spożycia.	1 500 kg
2	Okoń nilowy – filet bez skóry 100 %, głęboko mrożony bezglazurowo (SHP) lub glazurowo z zawartością glazury do 5%, filety o wadze od 300 do 500 g. W momencie dostawy minimum 8 miesięcy przydatności do spożycia.	200 kg
3	Filety śledziowe solone, całe a'la matjas. W momencie dostawy minimum 1 miesiąc przydatności do spożycia.	200 kg

- wygląd: brak oznak rozmrożenia, filety całe bez skóry i ości, czyste, niedopuszczalne filety uszkodzone mechanicznie,
- zapach: po rozmrożeniu zapach ryby świeżej, niedopuszczalny zapach gnilny (dotyczy pozycji 1 i 2),
- tkanka mięsna: o barwie jasnej, charakterystycznej dla danego gatunku, bez plam i przebarwień, sprężysta, nie rozpadająca się,
- brak zanieczyszczeń fizycznych, chemicznych i mikrobiologicznych.
- Wykonawca wyłoniony w ramach prowadzonego postępowania w zakresie zadania II jest zobowiązany do bezpłatnego użyczenia (na czas trwania umowy) **jednej** zamrażarki skrzyniowej o pojemności użytkowej od 250 do 350 litrów.

### Zadanie III

Lp.	Asortyment	Ilość w kg
1	Brokuł różyczki	200 kg
2	Bukiet warzyw kwiatowy Skład: kalafior, marchew, brokuł.	260 kg
3	Fasolka szparagowa zielona cięta	600 kg
4	Fasolka szparagowa żółta cięta	20 kg
5	Frytki karbowane	55 kg
6	Groszek zielony	26 kg
7	Kalafior różyczki	1 000 kg
8	Koper natka krojona	20 kg
9	Marchew kostka	200 kg
10	Marchewka plastry faliste	170 kg
11	Marchewka z groszkiem	120 kg
12	Mieszanka kompotowa min.5 składnikowa (bez zawartości pestek)	65 kg
13	Mieszanka warzyw Skład: marchew, fasola szparagowa żółta, fasola szparagowa zielona, kalafior, groszek zielony, por, kukurydza, papryka, pietruszka, seler.	75 kg
14	Mieszanka warzyw typu barszcz ukraiński Skład: burak ćwikłowy, fasolka szparagowa, kapusta biała, marchew, pomidor, cebula, seler.	80 kg
15	Natka pietruszki krojona	15 kg
16	Papryka czerwona paski	120 kg
17	Papryka mieszanka trójkolorowa paski	55 kg
18	Pieczarki krojone w plastry	50 kg
19	Szpinak mrożony rozdrobniony w formie brykietu	1 020 kg
20	Warzywa na patelnię	100 kg
21	Włoszczyzna krojona w paski	65 kg

- Opakowania od 2,50 do 5 kg . Artykuły głęboko mrożone.
- Produkt bez obcych posmaków, nieoblodzony, niezlepiony, w nieuszkodzonych opakowaniach.
- Po rozmrożeniu warzywa o barwie naturalnej dla danego warzywa, bez przebarwień.
- W momencie dostawy minimum 4 miesiące terminu przydatności do spożycia.
- Wykonawca wyłoniony w ramach prowadzonego postępowania w zakresie zadania III jest zobowiązany do bezpłatnego użyczenia (na czas trwania umowy) **dwóch** zamrażarek skrzyniowych o pojemności użytkowej od 250 do 350 litrów.

## Zadanie IV

Lp.	Asortyment	Ilość w kg
1	Dynia mrożona, kostka, opakowania od 2,50 kg do 5 kg	150
2	Truskawka, opakowania od 280 g do 700 g	20
3	Wiśnie drylowane, opakowania od 280 g do 700 g	20

- Artykuły głęboko mrożone.
- Produkt bez obcych posmaków, nieoblodzony, niezlepiony, w nieuszkodzonych opakowaniach.
- Po rozmrożeniu produkt o barwie naturalnej dla danego warzywa lub owocu, bez przebarwień.
- W momencie dostawy minimum 4 miesiące terminu przydatności do spożycia.

## Zadanie V

Lp.	Asortyment	Ilość w kg
1	Kluski śląskie – kształt kulisty, bez nadmiernych zlepów i oblodzenia. Po przyrządzeniu produkt nierozpadający się o konsystencji miękkiej i sprężystej. Smak i zapach charakterystyczny dla klusek śląskich.	600 kg
2	Knedle z nadzieniem śliwkowym – kształt kulisty, bez nadmiernych zlepów i oblodzenia. Po przyrządzeniu produkt nie rozpadający się o konsystencji miękkiej i sprężystej. Smak i zapach charakterystyczny dla knedli ze śliwkami.	200 kg
3	Pyzy z mięsem – kształt kulisty, bez nadmiernych zlepów i oblodzenia. Po przyrządzeniu produkt nierozpadający się o konsystencji miękkiej i sprężystej. Smak i zapach charakterystyczny dla pyz z mięsem.	270 kg

- Opakowania od 2,50 do 5 kg. Artykuły głęboko mrożone.
- Produkt bez obcych posmaków, nieoblodzony, niezlepiony, w nieuszkodzonych opakowaniach.
- W momencie dostawy minimum 4 miesiące terminu przydatności do spożycia.

Dostawca jest zobowiązany do:

1. Dostarczenia najpóźniej z dniem pierwszej dostawy szczegółowego wykazu składników użytych do produkcji oferowanego asortymentu z wyszczególnieniem alergenów. Wskazane alergeny muszą być zgodne z rozporządzeniem UE nr 1169/2011. W przypadku zaoferowania produktów więcej niż jednego producenta, Zamawiający wymaga dostarczenia szczegółowego wykazu składników dla produktów wszystkich oferowanych producentów.
2. Dostarczenia wraz z ofertą charakterystyki oferowanych produktów zawierającej co najmniej dane zawarte w opisie przedmiotu zamówienia dla zadania 1.
3. Dostarczenia wraz z ofertą oświadczenia o zgodności oferowanego asortymentu z opisem przedmiotu zamówienia dla zadań 2, 3, 4, 5.
4. Dołączenia wraz z ofertą oświadczenia o bezpłatnym użyczeniu na czas trwania umowy wymaganych zamrażarek skrzyniowych oraz podania ich wartości (dotyczy zadań 2 i 3).
5. Podania w ofercie: nazwy handlowej oferowanego produktu/produktów, producenta/producentów, wielkości oferowanego/oferowanych opakowań.
6. Dostarczenia wraz z ofertą oświadczenia o wdrożeniu i utrzymywaniu zasad systemu HACCP oraz zobowiązanie się do dostarczenia stosownych dokumentów to potwierdzających na każdorazowe żądanie Zamawiającego.
7. Dostarczane wyroby muszą posiadać oryginalne opakowanie producenta zawierające informacje zgodne z obowiązującymi przepisami prawa, bez uszkodzeń i czyste.
8. Realizacji dostaw środkami transportu zgodnymi z wymaganiami sanitarnymi, w godzinach 7:00 – 13:00, w ciągu 2 dni roboczych od otrzymania pisemnego zlecenia.
9. Rozpatrywania reklamacji ilościowych i jakościowych w terminie 2 dni roboczych od daty zgłoszenia reklamacji.