

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Zadanie 1 - ryby

Lp.	Asortyment	Ilość w kg
1	Dorsz - filet bez skóry i ości, głęboko mrożony bezglazurkowo (SHP) lub glazurkowo z zawartością glazury do 5%, filety o wadze nie mniejszej niż 200 g.	2 400 kg
2	Filety śledziowe solone, całe a'la matjas.	140 kg

- W momencie dostawy minimalny termin przydatności do spożycia:
- 4 miesiące dla pozycji 1,
- 1 miesiąc dla pozycji 2.
- Dostawca zobowiązany jest do dostarczenia wraz z ofertą charakterystyki oferowanych produktów potwierdzającej spełnienie wymagań zawartych w opisie przedmiotu zamówienia dla wszystkich pozycji w zadaniu.

Zadanie 2 – mrożone warzywa

Lp.	Asortyment	Ilość w kg
1	Brokuł różyczki	600 kg
2	Bukiet warzyw kwiatowy zawierający w swoim składzie przynajmniej 2 składniki z wymienionych tj.: kalafior, marchew, brokuł.	100 kg
3	Fasolka szparagowa zielona cięta	1 700 kg
4	Frytki karbowane	60 kg
5	Groszek zielony	20 kg
6	Kalafior różyczki	1 200 kg
7	Koper natka krojona	20 kg
8	Marchew kostka	80 kg
9	Marchewka plastry	120 kg
10	Mieszanka warzyw <i>Zawierająca w swoim składzie przynajmniej 5 składników z poniżej wymienionych: marchew, fasola szparagowa żółta, fasola szparagowa zielona, kalafior, groszek zielony, por, kukurydza, papryka, pietruszka, seler.</i>	1 300 kg
11	Natka pietruszki krojona	20 kg
12	Papryka czerwona paski	50 kg
13	Szpinak mrożony rozdrobniony	1 200 kg
14	Warzywa na patelnię	140 kg
15	Włoszczyzna krojona w paski	40 kg

- Opakowania od 1 do 5 kg . Artykuły głęboko mrożone.
- W momencie dostawy minimum 4 miesiące terminu przydatności do spożycia.
- Dostawca zobowiązany jest do dostarczenia wraz z ofertą charakterystyki oferowanych produktów potwierdzającej spełnienie wymagań zawartych w opisie przedmiotu zamówienia dla pozycji 2 i 10.

Zadanie 3 – mrożone kluski śląskie, knedle, pyzy

Lp.	Asortyment	Ilość w kg
1	Kluski śląskie	1000 kg
2	Knedle z nadzieniem śliwkowym	200 kg
3	Pyzy z mięsem	460 kg

- Opakowania od 1 do 5 kg. Artykuły głęboko mrożone.
- W momencie dostawy minimum 4 miesiące terminu przydatności do spożycia.

Wykonawca 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 zaofiarowania produktów więcej niż jednego producenta, Zamawiający wymaga dostarczenia szczegółowego wykazu składników dla produktów wszystkich oferowanych producentów (nie dotyczy zadania 1 – ryby).
2. Podania w ofercie: nazwy handlowej oferowanego produktu/produktów, producenta/producentów, wielkości oferowanego/oferowanych opakowań.
3. Dostarczane wyroby muszą posiadać oryginalne opakowanie producenta zawierające informacje zgodne z obowiązującymi przepisami prawa, bez uszkodzeń i czyste.
4. Realizacji dostaw środkami transportu zgodnymi z wymaganiami sanitarnymi, w godzinach 7:00 – 13:00, w ciągu 2 dni roboczych od otrzymania pisemnego zlecenia.
5. Rozpatrywania reklamacji ilościowych i jakościowych w terminie 2 dni roboczych od daty zgłoszenia reklamacji.