

## 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	2 100 kg
2	Olej uniwersalny, do smażenia, duszenia, z witaminą E, bez cholesterolu i konserwantów.	opakowanie 3 - 5 l	2 400 l
3	Frytura gastronomiczna w płynie, przeznaczona do wielokrotnego, głębokiego smażenia, wykonana z oleju rzepakowego.	Opakowanie 5 – 10 l	60 litrów
4	Oliwa z oliwek Extra Virgin uzyskana w 100% z oliwek.	od 900 ml do 1000 ml	7 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.	3 200 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.	500 kg
3	Filety śledziowe solone, całe a'la matjas. W momencie dostawy minimum 1 miesiąc przydatności do spożycia.	450 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	450 kg
2	Bukiet warzyw kwiatowy Skład: kalafior, marchew, brokuł.	600 kg
3	Fasolka szparagowa zielona cięta	1300 kg
4	Fasolka szparagowa żółta cięta	450 kg
5	Frytki karbowane	130 kg
6	Groszek zielony	60 kg
7	Kalafior różyczki	2 300 kg
8	Koper natka krojona	45 kg
9	Marchew kostka	500 kg
10	Marchewka plastry faliste	380 kg
11	Marchewka z groszkiem	270 kg
12	Mieszanka kompotowa min.5 składnikowa (bez zawartości pestek)	150 kg
13	Mieszanka warzyw Skład: marchew, fasola szparagowa żółta, fasola szparagowa zielona, kalafior, groszek zielony, por, kukurydza, papryka, pietruszka, seler.	1 650 kg
14	Mieszanka warzyw typu barszcz ukraiński Skład: burak ćwikłowy, fasolka szparagowa, kapusta biała, marchew, pomidor, cebula, seler.	180 kg
15	Natka pietruszki krojona	35 kg
16	Papryka czerwona paski	120 kg
17	Papryka mieszanka trójkolorowa paski	30 kg
18	Pieczarki krojone w plastry	120 kg
19	Szpinak mrożony rozdrobniony w formie brykietu	2 300 kg
20	Warzywa na patelnię	220 kg
21	Włoszczyzna krojona w paski	150 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 nie rozpadający się o konsystencji miękkiej i sprężystej. Smak i zapach charakterystyczny dla klusek śląskich.	1 350 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.	450 kg
3	Pyzy z mięsem – kształt kulisty, bez nadmiernych zlepów i oblodzenia. Po przyrządzeniu produkt nie rozpadający się o konsystencji miękkiej i sprężystej. Smak i zapach charakterystyczny dla pyz z mięsem.	600 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 zaferowania 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 II i III).
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.