

ZSL.D.271.1.2024

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

## 1. Ogólna charakterystyka zamówienia:

a) Dostawa mrożone i ryb do Zespołu Szkół Leśnych im. Romana Gesinga w Zagnańsku ul. Spacerowa 4, 26-050 Zagnańsk

b) Wykonawca będzie dostarczał mrożonki, - pierwszej klasy jakości, świeże, odpowiadające normom jakościowym właściwym dla danego rodzaju produktów, które obowiązują na terenie Polski, o aktualnych terminach przydatności do spożycia. Opakowania dostarczanych przez Wykonawcę artykułów spożywczych muszą być oznakowane widoczną datą terminu przydatności do spożycia.

2. Mrożonki powinny być pakowane w czyste opakowania jednostkowe przeznaczone do kontaktu z żywnością chroniące zawartość przed uszkodzeniem. Mrożonki powinny być suche, bez obecności szkodników oraz uszkodzeń przez nich wyrządzonych, bez śladów pleśni. Nie dopuszczalne są produkty uszkodzone, połamane, a także zniszczone lub otwarte opakowania albo hermetycznie nieszczelne.

3. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania artykułów do magazynu kuchennego Zamawiającego własnym transportem na własny koszt i ryzyko, przy zachowaniu odpowiednich reżimów sanitarnych wymaganych dla przewozu żywności zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz. U. 2020r. poz. 2021) oraz innymi aktualnie obowiązującymi przepisami prawa w zakresie przedmiotu zamówienia. Koszt dostarczenia musi być wliczony w oferowane ceny jednostkowe artykułów spożywczych, Wykonawcy nie przysługuje odrębne wynagrodzenie z tytułu dostarczenia produktów.

4. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca dostarczał towar wraz z wniesieniem do miejsca wskazanego przez Zamawiającego oraz był obecny podczas sprawdzenia zgodności towaru z zamówieniem.

## 5. Zakres przedmiotowy:

Pakiet nr 1 Produkty mrożone

Lp	Nazwa produktu. Opis przedmiotu zamówienia	Jednostka miary	Ilość
1	Marchewka Mini	1 kg	150
2	Marchewka kostka	1 kg	150
3	Mieszanka warzywna 4 składnikowa	1 kg	250
4	Warzywa na patelnię W różnych proporcjach kalafior, brokuł, marchew, papryka, fasola, por , kukurydza	1 kg	300
5	Bukiet warzyw (kalafior, brokuł, marchew)	1 kg	50
6	Szpinak mrożony	1 kg	150
7	Mieszanka kompotowa W różnych proporcjach wiśnia z pestką, aronia, czerwona porzeczka i śliwka z pestką	1 kg	400
8	Truskawki mrożone	1 kg	200
9	Filet miruna ze skórą SHP	1 kg	400

10	Filet dorsz SHP	1 kg	200
11	Kluski śląskie "Jawo" lub równoważne Ziemniaki gotowane min 65%	1 kg	50
12	Kluski śląskie z mięsem "Jawo" lub równoważne Ziemniaki gotowane min 50%, mięso wołowe min 4%, mięso wieprzowe min 8 %	1 kg	100
13	Kopytka "Jawo" lub równoważne Ziemniaki gotowane min 45%, bez dodatku skrobi modyfikowanej	1 kg	400
14	Knedle z owocami "Jawo" lub równoważne Ziemniaki gotowane min 45%, śliwki lub truskawki min14%, bez dodatku skrobi modyfikowanej	1 kg	150
15	Knedle z owocami "Jawo" lub równoważne Ziemniaki gotowane min 45%, śliwki lub truskawki min14%, bez dodatku skrobi modyfikowanej	1 kg	50
16	Pyzy z mięsem "Jawo" lub równoważne Mięso wołowe min 4%, mięso wieprzowe min 8%, bez dodatku skrobi modyfikowanej	1 kg	200
17	Pierogi z mięsem "Jawo" lub równoważne Mięso wołowe min 8%, mięso wieprzowe min 18%, bez dodatku podrobów	1 kg	50
18	Pierogi z kapustą i mięsem "Jawo" lub równoważne Kapusta kiszona min 17%, mięso wołowe min 8%.	1 kg	50
19	Pierogi z serem "Jawo" lub równoważne Ser twarogowy min 30 %	1 kg	150

**W przypadku oferowania produktu równoważnego należy podać w załączniku do formularza nazwę oraz producenta produktu równoważnego.**

Opis wymaganego towaru:

Ryby mrożone – filet mrożony bez glazury, bez przebarwień, zapach swoisty, bez oznak rozmrożenia;

warzywa mrożone - barwa odpowiednia, zapach swoisty, bez oznak rozmrożenia;

wyroby garmazeryjne mrożone – barwa odpowiednia, zapach swoisty, bez oznak rozmrożenia.

Cechy dyskwalifikujące:

Widoczne oznaki rozmrożenia towaru; Zapach świadczący o procesach psucia się.

**Do wypełnionego pakietu należy dołączyć specyfikację /kartę charakterystyki/ dla produktów od numeru 1 do numeru 19.**