

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Dostawa żywności - ryby i mrożonki do stołówki ZSO Nr 4 w Rzeszowie w 2024 r.

Lp.	Nazwa	j.m.	Ilość
1	2	3	4
1.	Barszcz ukraiński - mieszanka warzyw: burak 40 %, pomidor, kapusta biała, marchew, fasolka szparagowa, cebula, seler nieoblodzone, opakowanie 0,5-10 kg	Kg	100
2.	Brokuły mrożonka - bukiet różyczek mrożonych: barwa typowa dla brokuł, bez obcych posmaków, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, opakowanie 0,5- 10 kg,	Kg	150
3.	Bukiet warzyw - mieszanka jarzyn typu : kalafior, brokuł i marchew, mrożonych, barwa typowa dla poszczególnych warzyw, bez obcych posmaków, sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, opakowanie 0,5- 10 kg,	Kg	200
4.	Dynia - mrożona kostka jednolite odmianowo, sypkie, nieoblodzone, niepołamane, niezlepione, opakowanie 0,5- 10 kg,	Kg	50
5.	Fasola szparagowa - zielona, żółta lub mieszana, cięta, I kat., odcinki strąków z obciętymi końcami o długości od 20mm do 40mm, jednolite odmianowo, sypkie, nieoblodzone, niepołamane, niezlepione, opakowanie 0,5- 10 kg,	Kg	150
6.	Filet rybny Limanda żółtopłetwa - kl. 1, filet, mrożony, bez skóry, najlepszej jakości, glazura max. 20 %, opakowanie 0,5- 10 kg,	Kg	200
7.	Filet rybny Miruna b/s - pakowane w SHP, kl. 1, filet, mrożony, bez skóry, najlepszej jakości, produkt głęboko mrożony, opakowanie 0,5- 10 kg,	Kg	900
8.	Groszek zielony mrożony - jednolite odmianowo, sypkie, nieoblodzone, niepołamane, niezlepione, opakowanie 0,5- 10 kg,	Kg	200
9.	Kalafior - bukiet różyczek mrożonych: barwa typowa dla kalafiora, bez obcych posmaków, sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone, opakowanie 0,5- 10 kg,	Kg	200
10.	Kukurydza słodka mrożona - jednolite odmianowo, sypkie, nieoblodzone, niepołamane, niezlepione, opakowanie 0,5- 10 kg,	Kg	150
11.	Łosoś atlantycki z połączonych kawałków łososia – produkt głęboko mrożony, waga 1 porcji ok 110 g skład: łosoś atlantycki kawałki 92% , woda, opakowanie 0,5- 10 kg,	Kg	200
12.	Malina mrożona - owoce I kat., jednolite odmianowo w partii, bez szypulek, całe, sypkie, bez obcych posmaków, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone, opakowanie 0,5- 10 kg,	Kg	30
13.	Marchew junior - nieoblodzona, niezlepiona, bez obcych zapachów, opakowanie 0,5- 10 kg	Kg	200
14.	Marchew z groszkiem - zawartość marchewki 70 % groszku 30 %, nieoblodzone, niezlepione, bez obcych zapachów, opakowanie 0,5- 10 kg,	Kg	200
15.	Mieszanka jarzyn - mieszanka na zupełną 10 składnikowa: marchew, kalafior, groszek zielony, seler naciowy, por, rzepa, fasolka szparagowa, seler, cebula, kalarepa, nieoblodzona i niezlepiona, opakowanie 0,5- 10 kg,	Kg	300
16.	Mieszanka kompotowa - mieszanka owoców: porzeczka czarna, truskawka, śliwka, wiśnia. Barwa typowa dla poszczególnych owoców, bez obcych posmaków, owoce sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, opakowanie 0,5- 10 kg,	Kg	1700
17.	Mieszanka warzyw Europejska - mrożona mieszanka warzyw w składzie min: fasolka szparagowa płaskostrągowa, żółta marchew, marchew, brokuł, nieoblodzona i niezlepiona, opakowanie 0,5- 10 kg,	Kg	150
18.	Paluszki rybne z fileta, nie mielone – mintaj 54%, panier sypki: mąka pszenna, woda, papryka, kurkuma, sól, olej roślinny, produkt głęboko mrożony, opakowanie 0,5- 10 kg,	Kg	300

19.	Papryka mrożona 3 kolory, mix papryk, krojona w paski, jednolite odmianowo, sypkie, nieoblodzone, niepołamane, niezlepione, opakowanie 0,5- 10 kg,	Kg	100
20.	Szpinak mrożony siekany, brykiet - nieoblodzony, bez obcych zapachów, opakowanie 0,5- 10 kg,	Kg	150
21.	Truskawki mrożone - owoce I kat., jednolite odmianowo w partii, bez szypułek, całe, sypkie, bez obcych posmaków, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, opakowanie 0,5- 10 kg,	Kg	250
22.	Włoszczyzna paski - mieszanka: marchew, pietruszka, seler i por, nieoblodzona i niezlepiona, opakowanie 0,5- 10 kg,	Kg	120

1. Opakowania jednostkowe oraz zbiorcze powinny być oznakowane i zawierać informacje dotyczące m.in.: nazwy i adresu producenta, nazwy dystrybutora, nazwy towaru, jego klasy jakościowej, daty produkcji, terminu przydatności do spożycia oraz składu.
2. Opakowania powinny być wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
3. Dostarczane artykuły spożywcze muszą być świeże z okresami ważności odpowiednimi dla danego asortymentu, wysokiej, jakości tj. I-go gatunku bez wad fizycznych i jakościowych.
4. Wyroby winny być oznaczone zgodnie z obowiązującymi przepisami.
5. Termin przydatności do spożycia dostarczanych produktów nie powinien być krótszy niż ½ okresu przydatności podanego na opakowaniu produktu.