**ZAŁĄCZNIK NR 4g DO SWZ**

**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**

**Mrożonki**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa produktu** | **Opis produktu** |
| 1 | Aronia | Opakowanie 2,5 kg, w opakowaniu foliowym, owoce powinny być sypkie, nie zbrylone, bez oznak rozmrożenia, mało oszronione. |
| 2 | Brokuł | Opakowanie 2,5 kg, w opakowaniu foliowym, różyczki powinny być sypkie, nie zbrylone, bez oznak rozmrożenia, mało oszronione. |
| 3 | Fasolka szparagowa | Opakowanie 2,5 kg, w opakowaniu foliowym, fasolka powinna być sypka, nie zbrylona, bez oznak rozmrożenia, mało oszroniona. |
| 4 | Groszek zielony | Opakowanie 2,5 kg, w opakowaniu foliowym, groszek powinien być sypki, nie zbrylony, bez oznak rozmrożenia, mało oszronione |
| 5 | Kalafior | Opakowanie 2,5 kg, w opakowaniu foliowym, kalafior powinien być sypki, nie zbrylony, bez oznak rozmrożenia, mało oszronione. |
| 6 | Maliny mrożone | Opakowanie 2,5 kg, w opakowaniu foliowym, owoce powinny być sypkie, nie zbrylone, bez oznak rozmrożenia, mało oszronione. |
| 7 | Mieszanka kompotowa | Opakowanie 2,5 kg, w opakowaniu foliowym, owoce powinny być sypkie, nie zbrylone, bez oznak rozmrożenia, mało oszronione. |
| 8 | Szpinak rozdrobniony | Opakowanie 2,5 kg, w opakowaniu foliowym, szpinak nie zbrylony, bez oznak rozmrożenia, mało oszronione. |
| 9 | Bukiet jarzyn | Mieszanka warzyw (marchew, , kalafior, brokuł). Opakowanie 2,5 kg, w opakowaniu foliowym, warzywa powinny być sypkie, nie zbrylone, bez oznak rozmrożenia, mało oszronione. |
| 10. | Zupa jarzynowa wieloskładnikowa | Mieszanka warzyw (marchew, seler, pietruszka, por, groszek, kalafior, fasolka). Opakowanie 2,5 kg, w opakowaniu foliowym, warzywa powinny być sypkie, nie zbrylone, bez oznak rozmrożenia, mało oszronione. |
| 11 | Knedle z truskawkami  2,5 kg | Produkty mrożone, nadzienie owocowe powyżej 50%, pakowane w opakowania foliowe, knedle w opakowaniu powinny się swobodnie przemieszczać, bez oznak rozmrożenia, mało oszronione. |
| 12 | Pierogi z mięsem  2,5 kg | Produkty mrożone, farsz mięsny z mięsa wieprzowo-wołowego powyżej 50%, pakowane w opakowania foliowe, pierogi w opakowaniu powinny się swobodnie przemieszczać, bez oznak rozmrożenia, mało oszronione. |
| 13 | Pierogi z serem  2,5 kg | Produkty mrożone, nadzienie serowe powyżej 50%, pakowane w opakowania foliowe, pierogi w opakowaniu powinny się swobodnie przemieszczać, bez oznak rozmrożenia, mało oszronione. |
| 14 | Pierogi z owocami  2,5 kg | Produkty mrożone, nadzienie owocowe (truskawki, jagody) powyżej 50%, pakowane w opakowania foliowe, pierogi w opakowaniu powinny się swobodnie przemieszczać, bez oznak rozmrożenia, mało oszronione. |
| 15 | Kluski śląskie  2,5 kg | Produkty mrożone, pakowane w opakowania foliowe, kluski w opakowaniu powinny się swobodnie przemieszczać, bez oznak rozmrożenia, mało oszronione. |
| 16 | Truskawki mrożone | Opakowanie 2,5 kg, w opakowaniu foliowym, owoce powinny być sypkie, nie zbrylone, bez oznak rozmrożenia, mało oszronione. |
| 17 | Marchewki mini | Opakowanie 2,5 kg, w opakowaniu foliowym, marchewki powinny być sypkie, nie zbrylone, bez oznak rozmrożenia, mało oszronione. |
| 18 | Pyzy z mięsem 2,5 kg | Produkty mrożone, farsz mięsny z mięsa wieprzowo-wołowego powyżej 50%, pakowane w opakowania foliowe, pierogi w opakowaniu powinny się swobodnie przemieszczać, bez oznak rozmrożenia, mało oszronione. |

**Termin przydatności do spożycia produktów nie mniejszy niż 60 dni od dnia dostawy.**

Produkty muszą spełniać wymagania określone w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r. poz. 1448) i być oznakowany zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23.12.2014 „w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych” (Dz. U z 2015r., poz. 29 z poźn. zm.), a także wymagania określone Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach. Produkty muszą ponadto odpowiadać warunkom jakościowym zgodnie z obowiązującymi atestami, prawem żywnościowym oraz obowiązującymi zasadami GMP, GHP, oraz systemem HACCP, tzn. spełniać wymagania zawarte w ustawie o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia z aktualnym terminem przydatności do spożycia.