

**Znak postępowania: KGS.2741.20.2025**

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

### Mrożonki

Lp.	Nazwa produktu	Opis produktu
1.	Brokuł	Opakowanie 2,5 kg, w opakowaniu foliowym, różyczki powinny być sypkie, nie zbrylone, bez oznak rozmrożenia, mało oszronione.
2.	Brukselka	Opakowanie 2,5 kg, w opakowaniu foliowym, różyczki powinny być sypkie, nie zbrylone, bez oznak rozmrożenia, mało oszronione.
3.	Dynia kostka	Opakowanie 2,5 kg, w opakowaniu foliowym, kostki dyni powinny być nie zbrylone, bez oznak rozmrożenia, mało oszronione.
4.	Fasolka zielona cięta	Opakowanie 2,5 kg, w opakowaniu foliowym, fasolka powinna być sypka, nie zbrylona, bez oznak rozmrożenia, mało oszroniona.
5.	Groszek zielony	Opakowanie 2,5 kg, w opakowaniu foliowym, groszek powinien być sypki, nie zbrylony, bez oznak rozmrożenia, mało oszronione
6.	Jagody	Opakowanie 1,0 kg, w opakowaniu foliowym, jagody powinny być sypkie, nie zbrylony, bez oznak rozmrożenia, mało oszronione
7.	Kalafior	Opakowanie 2,5 kg, w opakowaniu foliowym, kalafior powinien być sypki, nie zbrylony, bez oznak rozmrożenia, mało oszronione.
8.	Kiełki fasoli mung	Opakowanie 850g, w opakowaniu foliowym, kiełki fasoli mung powinny być sypki, nie zbrylone, bez oznak rozmrożenia, mało oszronione.
9.	Kluski śląskie	Opakowanie 2,5 kg, produkt mrożony, pakowany w opakowanie foliowe, kluski w opakowaniu powinny się swobodnie przemieszczać, bez oznak rozmrożenia, mało oszronione.
10.	Kopytka	Opakowanie 2,5 kg, w opakowaniu foliowym, kopytka nie zbrylone, bez oznak rozmrożenia, mało oszronione.
11.	Mango	Mango mrożone owoce I kategorii krojone w kostkę, sypka kostka nieoblodzona, niezlepiona, data do spożycia na opakowaniu, w oryginalnych opakowaniach producenta, opakowanie min. 2500 g.

12.	Marchewka z groszkiem	Opakowanie 2,5 kg, w opakowaniu foliowym, marchewka z groszkiem powinny być sypkie, nie zbrylone, bez oznak rozmrożenia, mało oszronione
13.	Marchew mini	Opakowanie 2,5 kg, w opakowaniu foliowym, marchewka mini powinna być sypka, nie zbrylona, bez oznak rozmrożenia, mało oszroniona
14.	Mieszanka 3 składnikowa	Opakowanie 2,5 kg, w opakowaniu foliowym, mieszanka 3 składnikowa, powinna być sypka, nie zbrylona, bez oznak rozmrożenia, mało oszroniona
15.	Mieszanka 10 składnikowa	Opakowanie 2,5 kg, w opakowaniu foliowym, mieszanka 10 składnikowa powinna być sypka, nie zbrylona, bez oznak rozmrożenia, mało oszroniona
16.	Mieszanka chińska z grzybami mung	Opakowanie 2,5 kg, w opakowaniu foliowym, mieszanka chińska z grzybami mung powinna być sypka, nie zbrylona, bez oznak rozmrożenia, mało oszroniona
17.	Mieszanka warzywna	Opakowanie 2,5 kg, w opakowaniu foliowym, mieszanka rustykalna powinna być sypka, nie zbrylona, bez oznak rozmrożenia, mało oszroniona (marchew, fasolka szparagowa, groszek, kukurydza, kalafior, brokuł) np. letni ogród
18.	Mieszanka rustykalna	Opakowanie 2,5 kg, w opakowaniu foliowym, mieszanka rustykalna powinna być sypka, nie zbrylona, bez oznak rozmrożenia, mało oszroniona (ziemniaki, marchew, cebula, papryka, groszek)
19.	Mieszanka kompotowa	Opakowanie 2,5 kg, w opakowaniu foliowym, owoce powinny być sypkie, nie zbrylone, bez oznak rozmrożenia, mało oszronione.
20.	Rabarbar	Opakowanie 2,5 kg, w opakowaniu foliowym, rabarbar powinny być sypkie, nie zbrylone, bez oznak rozmrożenia, mało oszronione.
21.	Szpinak liście	Opakowanie 2,5 kg, w opakowaniu foliowym, szpinak nie zbrylony, bez oznak rozmrożenia, mało oszronione.
22.	Wiśnie mrożone	Opakowanie 2,5 kg, w opakowaniu foliowym, owoce powinny być sypkie, nie zbrylone, bez oznak rozmrożenia, mało oszronione.
23.	Włoszczyzna paski	Opakowanie 2,5 kg, w opakowaniu foliowym, włoszczyzna powinna być sypka, nie zbrylona, bez oznak rozmrożenia, mało oszronione.
24.	Miruna	Filet bez ości i skóry, opakowanie 6,8 kg, kl. I, SHP, opakowania szczelnie przekładane warstwowo folią, nieuszkodzone. Masa filetu min. 150g – tkanka mięsna jasna, o naturalnej barwie, zapach właściwy dla ryb mrożonych, po rozmrożeniu zapach ryby świeżej, bez plam i przebarwień.

Dostawy będą realizowane sukcesywnie w dni robocze tj. od poniedziałku do piątku w godzinach od **8:00 do 12:00** w ilościach i terminach określonych przez Zamawiającego, po uprzednim telefonicznym zgłoszeniu z minimalnie jednodniowym wyprzedzeniem przekazując żywność osobie upoważnionej do odbioru i kontroli ilościowej oraz jakościowej.

- Wykonawca dostarcza towar na miejsce określone przez Zamawiającego nieodpłatnie
- do każdej dostawy Wykonawca dołącza dokument WZ lub Fakturę.
- opakowania zbiorcze będą wypożyczone zamawiającemu nieodpłatnie lub wliczone w cenę towaru.

- termin realizacji zamówienia : od **09.01.2026** r. do **31.12.2026** r.

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 późn. 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.

Dyrektor  
Zespołu Szkół  
Centrum Kształcenia Rolniczego  
w Marszynie  
mgr inż. Iwona Pera