**ZAŁĄCZNIK NR 4h DO SWZ**

**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**

**Mrożonki**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Nazwa produktu** | **Opis produktu** |
| 1. | Bukiet warzyw | Produkt w oryginalnych opakowaniach foliowych, szczelnie zamkniętych, nie uszkodzonych. Opakowanie o wadze 2,5 kg z odpowiednią datą przydatności do spożycia. Skład: marchewka, kalafior, brokuł. |
| 2 | Brokuł | Produkt w postaci różyczek, w oryginalnych opakowaniach foliowych, szczelnie zamkniętych, nie uszkodzonych. Opakowanie o wadze 2,5 kg z odpowiednią datą przydatności do spożycia. |
| 3. | Fasola szparagowa cięta żółta | Produkt w oryginalnych foliowych opakowaniach, szczelnie zamknięte, nie uszkodzone, opakowanie o wadze 2,5 kg z odpowiednią datą przydatności do spożycia. |
| 4 | Kalafior różyczki | . Produkt w postaci różyczek, w oryginalnym foliowym opakowaniu, szczelnie zamknięte, nie uszkodzone, opakowanie o wadze 2,5kg z odpowiednią datą przydatności do spożycia. |
| 5 | Truskawka | Produkt w oryginalnym foliowym opakowaniu o wadze 2,5 kg, szczelnie zamknięte, nie uszkodzone, z odpowiednią datą przydatności do spożycia. |
| 6 | Śliwka | Produkt w oryginalnym foliowym opakowaniu o wadze 2,5 kg, szczelnie zamknięte, nie uszkodzone, z odpowiednią datą przydatności do spożycia. |
| 7 | Mieszanka kompotowa | Produkt z owoców mieszanych, w oryginalnych foliowych opakowaniach, szczelnie zamkniętych, nie uszkodzonych. Opakowanie o wadze 2,5 kg z odpowiednią datą przydatności do spożycia. |
| 8 | Włoszczyzna | Produkt w oryginalnym foliowym opakowaniu o wadze 2,5 kg, szczelnie zamknięte, nie uszkodzone, z odpowiednią datą przydatności do spożycia. Skład : słupki marchewki, pietruszki, selera, talarki pora |
| 9 | Wiśnie | Produkt w oryginalnym foliowym opakowaniu o wadze 2,5 kg, szczelnie zamknięte, nie uszkodzone, z odpowiednią datą przydatności do spożycia. |
| 10 | Szpinak rozdrobniony | Produkt w formie kostki (brykietu) w oryginalnym foliowym opakowaniu o wadze2,5 kg. Opakowanie szczelnie zamknięte, nie uszkodzone, z odpowiednią datą przydatności do spożycia. |
| 11 | Groszek zielony | Produkt w oryginalnych foliowych opakowaniach, szczelnie zamknięte, nie uszkodzone, opakowanie o wadze 2,5 kg z odpowiednią datą przydatności do spożycia. |
| 12 | Pierogi z jagodami | Pakowane w foli powinny się swobodnie przemieszczać, powinny być sypkie nie zbrylone, bez oznak rozmrożenia, nie oblodzone i mało oszronione. |
| 13 | Pierogi z mięsem | Pakowane w foli powinny się swobodnie przemieszczać, powinny być sypkie nie zbrylone, bez oznak rozmrożenia, nie oblodzone i mało oszronione. |
| 14 | Pierogi z truskawkami | Pakowane w foli powinny się swobodnie przemieszczać, powinny być sypkie nie zbrylone, bez oznak rozmrożenia, nie oblodzone i mało oszronione. |
| 15 | Kartacze z mięsem | Pakowane w foli powinny się swobodnie przemieszczać, powinny być sypkie nie zbrylone, bez oznak rozmrożenia, nie oblodzone i mało oszronione.Opakowania 2,5 kg**.** |
| 16 | Marchew mini  | Pakowane w foli powinny się swobodnie przemieszczać, powinny być sypkie nie zbrylone, bez oznak rozmrożenia, nie oblodzone i mało oszronione. Opakowania 2,5 kg.Marchew o zdrowym kolorze ,małe kolby. |

**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.