**Załącznik nr 8 do SWZ 14/2024**

**Zadanie nr 2**

**MROŻONKI OWOCOWO-WARZYWNE, MIĘSNE**

**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Mrożonki owocowe i warzywne | | |
| Opakowanie, opakowanie transportowe | warzywa i mieszanki warzywne | Opakowanie zewnętrzne – karton + opakowanie wewnętrzne folia, trwale i prawidłowo oznakowane w języku polskim zarówno na opakowaniu zewnętrznym jak i folii, czyste, nie uszkodzone, temperatura surowca w momencie  przyjęcia min – 18 ºC |
| Owoce i mieszanki owocowe |
| Wygląd ogólny | Warzywa i mieszanki warzywne | Warzywa jednolite odmianowo, w stanie dojrzałości konsumpcyjnej, czyste, bez uszkodzeń mechanicznych, bez zlepieńców trwałych nie oblodzone;   * brokuły, kalafior – różyczki bez przerastających zielonych listków; * marchewka kostka - produkt otrzymany ze świeżej, oczyszczonej marchewki małej, poddanej procesowi głębokiego mrożenia * cukinia kostka - produkt otrzymany ze świeżej, oczyszczonej cukinii , poddanej procesowi głębokiego mrożenia * szpinak zielony - produkt otrzymany z blanszowanych całych liści szpinaku, poddany procesowi głębokiego mrożenia * Włoszczyzna paski 3 – składnikowa - produkt otrzymany ze świeżych, oczyszczonych warzyw tj.: marchew, pietruszka, seler, por poddanych procesowi głębokiego mrożenia * dynia kostka - produkt otrzymany ze świeżej, oczyszczonej dyni , poddanej procesowi głębokiego mrożenia * cebula kostka - produkt otrzymany ze świeżej, oczyszczonej cebuli , poddanej procesowi głębokiego mrożenia   - groszek zielony - produkt otrzymany ze świeżego, oczyszczonego groszku , poddanej procesowi głębokiego mrożenia   * fasolka szparagowa – strąki całe, kształtne, niepołamane, sypkie;   -mieszanka warzywna fragmenty – warzywa w postaci fragmentów o nieregularnych kształtach; |
| Owoce mieszanki owocowe | Owoce jednolite odmianowo, w stanie dojrzałości konsumpcyjnej, czyste, nie podsuszone, nie  popękane. Owoce bez szypułek, cale, sypkie, bez trwałych zlepieńców  - Mieszanka kompotowa 4 – składnikowa – truskawka , porzeczka czerwona, aronia, śliwka – produkt otrzymany ze świeżych oczyszczonych śliwek, poddanych procesowi głębokiego mrożenia  - Truskawka cała - produkt otrzymany ze świeżej oczyszczonej truskawki, poddanej procesowi głębokiego mrożenia  - Malina cała - produkt otrzymany ze świeżej oczyszczonej maliny, poddanej procesowi głębokiego mrożenia  - Porzeczka czarna - produkt otrzymany ze świeżej oczyszczonej porzeczki, poddanej procesowi głębokiego mrożenia |
| Zawartość owoców i warzyw całych z uszkodzeniami mechanicznymi | Warzywa i mieszanki  warzywne | Nie więcej niż 5 –10 % |
| Owoce i mieszanki owocowe |
| Zanieczyszczenia | Warzywa i  mieszanki warzywne | Wolne od zanieczyszczeń obcych (insekty lub ich części), mineralnych (gleba, piasek), pochodzenia roślinnego (szypułki),  mechanicznych (drewno, tworzywa sztuczne, metal |
| Owoce i mieszanki owocowe |
| Barwa | Warzywa i mieszanki warzywne | Typowa dla danego gatunku i odmiany, jednolita w partii ( z wyjątkiem mieszanek);  -fasolka szparagowa – barwa intensywna żółta lub zielona, nie zbrązowiała; |
| Owoce i mieszanki owocowe | Typowa dla danego gatunku i odmiany, jednolita w partii ( z wyjątkiem mieszanek); |
| Smak i zapach  w stanie rozmrożonym | Warzywa i mieszanki warzywne | Charakterystyczny, nieco osłabiony, bez zapachów i posmaków obcych dla danego asortymentu,  niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, |
| Owoce i mieszanki owocowe |
| Zdrowotność | Warzywa i mieszanki  warzywne | Warzywa zdrowe, bez uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki |
| Owoce i mieszanki owocowe | Owoce zdrowe, bez uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki, wolne od oznak |
|  |  | zapleśnienia, gnicia i fermentacji |
| Właściwości fizykochemiczne i biologiczne | Warzywa i  mieszanki warzywne | Brak zanieczyszczeń chemicznych, fizycznych, mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych. |
| Owoce i mieszanki  owocowe |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Mrożonki mięsne | | |
| Opakowanie, opakowanie transportowe | Flaki mrożone | Opakowanie zewnętrzne – karton + opakowanie wewnętrzne folia, trwale i prawidłowo oznakowane w języku polskim zarówno na opakowaniu zewnętrznym jak i folii, czyste, nie uszkodzone, temperatura surowca w momencie  przyjęcia min – 18 ºC  Flaki blanszowane, - produkt otrzymany z pokrojonych części wołowych , poddany procesowi głębokiego mrożenia. |
|  |