

do Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia na sukcesywną dostawę gotowych dań do przygotowania posiłków profilaktycznych.

1) Wymagania jakościowe dla materiałów wymienionych w Cz. II ust. 1 Specyfikacji

Istotnych Warunków Zamówienia:

- Przedmiot zamówienia musi być dostarczany Zamawiającemu z okresem przydatności do spożycia nie krótszym niż 12 miesięcy od daty dostawy do Zamawiającego.
- Na opakowaniu (etykiecie) przedmiotu zamówienia musi być podany skład wyrobu, masa netto oraz termin przydatności do spożycia.
- Gotowe dania nie mogą zawierać substancji konserwujących, MOM (mięsa oddzielonego mechanicznie) oraz barwników.
- Dla każdego z oferowanych gotowych dań - dokument (np. karta informacyjna) potwierdzający zgodność oferowanych gotowych dań z wymaganiami podanymi w Specyfikacji Istotnych Warunkach Zamówienia, w szczególności informujący o: braku substancji konserwujących, braku MOM (zawartości mięsa oddzielonego mechanicznie), oraz braku barwników; wartości odżywczej w 100g oraz zawartości tłuszczu, białka, węglowodanów.
- Wymaga się, aby gotowe dania do przygotowania posiłków profilaktycznych były wyprodukowane pod kontrolą Systemu Zapewnienia Kontroli Jakości HACCP (Analiza Zagrożeń i Krytyczne Punkty Kontroli).
- Pojemność słoika od 500 gram do 600 gram
- Wymagane rodzaje gotowych dań to: fasola po bretońsku, flaki wołowe po zamojsku, gołąbki w sosie pomidorowym, gulasz wieprzowy, leczo z kiełbasą, bigos, pulpety w sosie pomidorowym.