

### CZĘŚĆ III SIWZ: OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Nazwa zamówienia:	<b>„Sukcesywna dostawa artykułów żywnościowych do 105. Kresowego Szpitala Wojskowego z Przychodnią Samodzielny Publiczny Zakładu Opieki Zdrowotnej w Żarach”</b>
Zamawiający:	105. Kresowy Szpital Wojskowy z Przychodnią Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej
Numer referencyjny:	105.KSzWzP SP ZOZ - DZP-2612-44-2020
Zadanie nr 2:	<b>„Dostawa mrożonych owoców i warzyw”</b>

#### 1. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Zamawiający wymaga dostawy asortymentu w ilościach określonych w formularzu asortymentowo - cenowym stanowiącym załącznik nr 4 do Instrukcji dla Wykonawców – I części SIWZ oraz zgodnie z niniejszym opisem przedmiotu zamówienia.

##### a) Każde opakowanie musi być oryginalne z nadrukiem zawierającym następujące dane:

- nazwę środka spożywczego
- dotyczące składników występujących w środku spożywczym
- datę minimalnej trwałości albo termin przydatności do spożycia
- sposób w jaki należy przygotować lub zastosować dany produkt
- dane identyfikujące:
  - producenta środka spożywczego
  - kraj w którym wyprodukowano środek spożywczy
- zawartość netto lub liczbę sztuk środka spożywczego w opakowaniu
- warunki przechowywania ( w przypadku gdy jakość produktu zależy od jego przechowywania)
- oznaczenie partii produkcji
- klasę jakości handlowej

##### b) Każdy produkt:

- wytwarzany będzie zgodnie z Ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25.08.2006r. wraz z późniejszymi zmianami i podległymi mu aktualnymi Rozporządzeniami i aktami wykonawczymi Dz. U. z dnia 27.09.2006 nr171 poz.1225,
- Realizowany będzie zgodnie z normami jakościowymi GHP i GMP lub systemem HACCP

##### c) Cechy dyskwalifikujące produkt:

- widoczne oznaki rozmrożenia/powtórnego mrożenia,
- niedostateczna ocena organoleptyczna produktu,
- objawy zapleśnienia i psucia,
- obecność zanieczyszczeń mechanicznych,
- brak oznakowania opakowania,
- zabrudzenia i uszkodzenia mechaniczne opakowania np. pęknięcia,
- opakowanie zstępne z naklejoną etykietą.

- d) Każdy dostarczony produkt ma musi być zapakowany, oznaczony, zgodny z polską normą I klasy.
- e) Do przewozu wymagany jest samochód mroźnia, chłodnia – mroźnia.

## 2. Wymagania szczegółowe:

Asortyment	Wymagania
<b>Szpinak mrożony</b> produkt uzyskany przez zamrożenie zblanszowanych, mechanicznie rozdrobnionych liści szpinaku	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Opakowania: Opakowania jednostkowe - torby foliowe termozgrzewalne od 1kg do 2,5kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością zbiorcze - pudła tekturowe lub worki od 10kg do 20kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.</li> <li>— Wymagania klasyfikacyjne: Wygląd - w stanie zamrożonym: rozdrobniony, uformowany w jednolitą, kształtną bryłę, bez przestrzeni powietrznych wewnątrz bloku - w stanie rozmrożonym: jednolita masa nie rozdzielająca się Barwa - w stanie zamrożonym: zielona na powierzchni i przekroju bloku lub porcji - w stanie rozmrożonym: zielona, dopuszcza się punktowe ściemnienie lub rozjaśnienie barwy</li> <li>— Rozdrobnienie: stopień rozdrobnienia zależy od zastosowanych urządzeń; drobno mielony lub przetarty, bez wyczuwalnych włókien</li> <li>— Smak i zapach: w stanie rozmrożonym charakterystyczny, nieco osłabiony, bez goryczki</li> <li>— Cechy dyskwalifikujące: zmiany chorobowe, ślady pleśni i fermentacji, nie dopuszcza obcych smaków i zapachów. Opakowania brudne zapleśniałe, uszkodzone mechanicznie</li> </ul>
<b>Truskawki mrożone</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Opakowania: Opakowania jednostkowe torby - foliowe termozgrzewalne od 1kg do 2,5kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. zbiorcze - pudła tekturowe lub worki od 10kg do 20kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.</li> <li>— Wymagania klasyfikacyjne: owoce barwy czerwonej, bez szypulek, średnicy minimalnej 22 mm, nie oblodzone.</li> <li>— Cechy dyskwalifikujące: owoce uszkodzone mechanicznie, ze zmianami chorobowymi, śladami pleśni i fermentacji, z widocznymi ciemnobrązowymi plamami, rozmrożone. Opakowania brudne zapleśniałe, uszkodzone mechanicznie</li> </ul>

<b>Czerwona porzeczka</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Opakowania: Opakowania jednostkowe - torby foliowe termozgrzewalne od 1kg do 2,5kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością zbiorcze - pudła tekturowe lub worki od 10kg do 20kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.</li> <li>— Wymagania klasyfikacyjne: owoce barwy czerwonej, bez szypulek, średnicy minimalnej 22 mm, nie oblodzone.</li> <li>— Cechy dyskwalifikujące: owoce uszkodzone mechanicznie, ze zmianami chorobowymi, śladami pleśni i fermentacji, z widocznymi ciemnobrązowymi plamami, rozmrożone. Opakowania brudne zapleśniałe, uszkodzone mechanicznie,</li> <li>— nieakceptowalne warunki sanitarne transportu,</li> <li>— obcy, nietypowy zapach,</li> <li>— nietypowy smak,</li> <li>— szkodniki, larwy szkodników,</li> <li>— ciała obce (drewno, plastik, metal, smary itd.),</li> <li>— przemarznięcia i zaparzenia,</li> <li>— surowiec nasiąknięty wodą,</li> <li>— obite owoce,</li> <li>— przekroczony poziom metali ciężkich, pestycydów lub azotanów.</li> <li>—</li> </ul>
<b>Czarna porzeczka</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Opakowania: Opakowania jednostkowe - torby foliowe termozgrzewalne od 1kg do 2,5kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością zbiorcze - pudła tekturowe lub worki od 10kg do 20kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.</li> <li>— Wymagania klasyfikacyjne: owoce barwy czerwonej, bez szypulek, średnicy minimalnej 22 mm, nie oblodzone.</li> <li>— Cechy dyskwalifikujące: owoce uszkodzone mechanicznie, ze zmianami chorobowymi, śladami pleśni i fermentacji, z widocznymi ciemnobrązowymi plamami, rozmrożone. Opakowania brudne zapleśniałe, uszkodzone mechanicznie</li> <li>— nieakceptowalne warunki sanitarne transportu,</li> <li>— obcy, nietypowy zapach,</li> <li>— nietypowy smak,</li> <li>— szkodniki, larwy szkodników,</li> <li>— ciała obce (drewno, plastik, metal, smary itd.),</li> <li>— przemarznięcia i zaparzenia,</li> <li>— surowiec nasiąknięty wodą,</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>— obite owoce,</li> <li>— przekroczony poziom metali ciężkich, pestycydów lub azotanów.</li> <li>—</li> </ul>
<b>Malina mrożona klasa I</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Opakowania: Opakowania jednostkowe - torby foliowe termozgrzewalne od 1kg do 2,5kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością zbiorcze - pudła tekturowe lub worki od 10kg do 20kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.</li> <li>— Wymagania klasyfikacyjne: owoce barwy czerwonej, bez szypulek, średnicy minimalnej 22 mm, nie oblodzone.</li> <li>— Cechy dyskwalifikujące: owoce uszkodzone mechanicznie, ze zmianami chorobowymi, śladami pleśni i fermentacji, z widocznymi ciemnobrązowymi plamami, rozmrożone. Opakowania brudne zapleśniałe, uszkodzone mechanicznie</li> <li>— nieakceptowalne warunki sanitarne transportu,</li> <li>— obcy, nietypowy zapach,</li> <li>— nietypowy smak,</li> <li>— szkodniki, larwy szkodników,</li> <li>— ciała obce (drewno, plastik, metal, smary itd.),</li> <li>— przemarznięcia i zaparzenia,</li> <li>— surowiec nasiąknięty wodą,</li> <li>— obite owoce,</li> <li>— przekroczony poziom metali ciężkich, pestycydów lub azotanów.</li> <li>—</li> </ul>
<b>Wiśnia bez pestek</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Opakowania: Opakowania jednostkowe - torby foliowe termozgrzewalne od 1kg do 2,5kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością zbiorcze - pudła tekturowe lub worki od 10kg do 20kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.</li> <li>— Wymagania klasyfikacyjne: owoce barwy czerwonej, bez szypulek, średnicy minimalnej 22 mm, nie oblodzone.</li> <li>— Cechy dyskwalifikujące: owoce uszkodzone mechanicznie, ze zmianami chorobowymi, śladami pleśni i fermentacji, z widocznymi ciemnobrązowymi plamami, rozmrożone. Opakowania brudne zapleśniałe, uszkodzone mechanicznie</li> </ul>

<b>Włoszczyzna paski</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Opakowania: Opakowania jednostkowe - torby foliowe termozgrzewalne od 1kg do 2,5kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością zbiorcze - pudła tekturowe lub worki od 10kg do 20kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.</li> <li>— Wymagania klasyfikacyjne:             <ul style="list-style-type: none"> <li>Wygląd - w stanie zamrożonym: rozdrobniony, uformowany w jednolitą, kształtną bryłę, bez przestrzeni powietrznych wewnątrz bloku                 <ul style="list-style-type: none"> <li>- w stanie rozmrożonym: jednolita masa nie rozdzielająca się</li> </ul> </li> <li>Barwa - w stanie zamrożonym: pomarańczowa, lekko kremowa na powierzchni i przekroju bloku lub porcji                 <ul style="list-style-type: none"> <li>- w stanie rozmrożonym: zielona, dopuszcza się punktowe ściemnienie lub rozjaśnienie barwy</li> </ul> </li> </ul> </li> <li>— Rozdrobnienie: stopień rozdrobnienia zależy od zastosowanych urządzeń; drobno mielony lub przetarty, bez wyczuwalnych włókien</li> <li>— Smak i zapach: w stanie rozmrożonym charakterystyczny, nieco osłabiony, bez goryczki</li> <li>— Cechy dyskwalifikujące: zmiany chorobowe, ślady pleśni i fermentacji, nie dopuszcza obcych smaków i zapachów. Opakowania brudne, zapleśniałe, uszkodzone mechanicznie</li> </ul>
<b>Brukselka mrożona</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Opakowania: Opakowania jednostkowe - torby foliowe termozgrzewalne od 1kg do 2,5kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością zbiorcze - pudła tekturowe lub worki od 10kg do 20kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.</li> <li>— Wymagania klasyfikacyjne:             <ul style="list-style-type: none"> <li>Wygląd - w stanie zamrożonym: zielona barwa</li> <li>Barwa - w stanie zamrożonym: zielona na powierzchni                 <ul style="list-style-type: none"> <li>- w stanie rozmrożonym: zielona, Smak i zapach: w stanie rozmrożonym charakterystyczny</li> </ul> </li> </ul> </li> <li>Cechy dyskwalifikujące: zmiany chorobowe, ślady pleśni i fermentacji, nie dopuszcza obcych smaków i zapachów. Opakowania brudne, zapleśniałe, uszkodzone mechanicznie</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>— nieakceptowalne warunki sanitarne transportu,</li> <li>— obcy, nietypowy zapach,</li> <li>— nietypowy smak,</li> <li>— szkodniki, larwy szkodników,</li> <li>— ciała obce (drewno, plastik, metal, smary itd.),</li> <li>— przemarznięcia i zaparzenia,</li> <li>— surowiec nasiąknięty wodą,</li> <li>— obite owoce,</li> <li>— przekroczony poziom metali ciężkich, pestycydów lub azotanów.</li> </ul>

<b>Fasolka szparagowa</b>	<p>—Opakowania: Opakowania jednostkowe - torby foliowe termozgrzewalne od 1kg do 2,5kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością zbiorcze - pudła tekturowe lub worki od 10kg do 20kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.</p> <p>—Wymagania klasyfikacyjne:</p> <p>Wygląd - w stanie zamrożonym: rozdrobniony, uformowany w jednolitą, kształtną bryłę, bez przestrzeni powietrznych wewnątrz bloku</p> <p>- w stanie rozmrożonym: jednolita masa nie rozdzielająca się</p> <p>Barwa - w stanie zamrożonym: zielona na powierzchni i przekroju bloku lub porcji</p> <p>- w stanie rozmrożonym: zielona, Smak i zapach: w stanie rozmrożonym charakterystyczny, nieco osłabiony, bez goryczki</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: zmiany chorobowe, ślady pleśni i fermentacji, nie dopuszcza obcych smaków i zapachów. Opakowania brudne zapleśniałe, uszkodzone mechanicznie</p>
<b>Kalafior mrożony</b>	<p>—Opakowania: Opakowania jednostkowe - torby foliowe termozgrzewalne od 1kg do 2,5kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością zbiorcze - pudła tekturowe lub worki od 10kg do 20kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.</p> <p>—Wymagania klasyfikacyjne:</p> <p>Wygląd - w stanie zamrożonym: rozdrobniony, uformowany w jednolitą, kształtną bryłę, bez przestrzeni powietrznych wewnątrz bloku</p> <p>- w stanie rozmrożonym: jednolita masa nie rozdzielająca się</p> <p>Barwa - w stanie zamrożonym: zielona na powierzchni i przekroju bloku lub porcji</p> <p>- w stanie rozmrożonym: zielona, dopuszcza się punktowe ściemnienie lub rozjaśnienie barwy</p> <p>—Rozdrobnienie: stopień rozdrobnienia zależy od zastosowanych urządzeń; drobno mielony lub przetarty, bez wyczuwalnych włókien</p> <p>—Smak i zapach: w stanie rozmrożonym charakterystyczny, nieco osłabiony, bez goryczki</p>

	<p>Cechy dyskwalifikujące: zmiany chorobowe, ślady pleśni i fermentacji, nie dopuszcza obcych smaków i zapachów. Opakowania brudne zapleśniałe, uszkodzone mechanicznie</p>
<b>Marchew mrożona</b>	<p>— Opakowania: Opakowania jednostkowe - torby foliowe termozgrzewalne od 1kg do 2,5kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością zbiorcze - pudła tekturowe lub worki od 10kg do 20kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.</p> <p>— Wymagania klasyfikacyjne:</p> <p>Wygląd - w stanie zamrożonym: rozdrobniony, uformowany w jednolitą, kształtną bryłę, bez przestrzeni powietrznych wewnątrz bloku</p> <p>- w stanie rozmrożonym: jednolita masa nie rozdzielająca się</p> <p>Barwa - w stanie zamrożonym: pomarańczowa</p> <p>- w stanie rozmrożonym: pomarańczowa, Rozdrobnienie: stopień rozdrobnienia zależy od zastosowanych urządzeń; drobno mielony lub przetarty, bez wyczuwalnych włókien</p> <p>— Smak i zapach: w stanie rozmrożonym charakterystyczny, nieco osłabiony, bez goryczki</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: zmiany chorobowe, ślady pleśni i fermentacji, nie dopuszcza obcych smaków i zapachów. Opakowania brudne zapleśniałe, uszkodzone mechanicznie</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— nieakceptowalne warunki sanitarne transportu,</li> <li>— obcy, nietypowy zapach,</li> <li>— nietypowy smak,</li> <li>— szkodniki, larwy szkodników,</li> <li>— ciała obce (drewno, plastik, metal, smary itd.),</li> <li>— przemarznięcia i zaparzenia,</li> <li>— surowiec nasiąknięty wodą,</li> <li>— obite owoce,</li> <li>— przekroczony poziom metali ciężkich, pestycydów lub azotanów.</li> </ul>
<b>Mieszanka wielowarzywna bez pora, fasolki, brukselki</b>	<p>— Opakowania: Opakowania jednostkowe - torby foliowe termozgrzewalne od 1kg do 2,5kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością zbiorcze - pudła tekturowe lub worki od 10kg do 20kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.</p> <p>— Wymagania klasyfikacyjne:</p>



	<p>Wygląd - w stanie zamrożonym: rozdrobniony, uformowany w jednolitą, kształną bryłę, bez przestrzeni powietrznych wewnątrz bloku</p> <p>Barwa - w stanie zamrożonym, pomarańczowa, kremowa, biała na powierzchni i przekroju bloku lub porcji</p> <p>— Rozdrobnienie: stopień rozdrobnienia zależy od zastosowanych urządzeń;</p> <p>— Smak i zapach: w stanie rozmrożonym charakterystyczny, nieco osłabiony, bez goryczki</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: zmiany chorobowe, ślady pleśni i fermentacji, nie dopuszcza obcych smaków i zapachów. Opakowania brudne zapleśniałe, uszkodzone mechanicznie</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— nieakceptowalne warunki sanitarne transportu,</li> <li>— obcy, nietypowy zapach,</li> <li>— nietypowy smak,</li> <li>— szkodniki, larwy szkodników,</li> <li>— ciała obce (drewno, plastik, metal, smary itd.),</li> <li>— przemarznięcia i zaparzenia,</li> <li>— surowiec nasiąknięty wodą,</li> <li>— obite owoce,</li> <li>— przekroczony poziom metali ciężkich, pestycydów lub azotanów.</li> </ul>
<b>Brokuły</b>	<p>— Opakowania: Opakowania jednostkowe - torby foliowe termozgrzewalne od 1kg do 2,5kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością zbiorcze - pudła tekturowe lub worki od 10kg do 20kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.</p> <p>— Wymagania klasyfikacyjne:</p> <p>Wygląd - w stanie zamrożonym:</p> <p>Barwa - w stanie zamrożonym: zielona na powierzchni i przekroju bloku lub porcji</p> <p>- w stanie rozmrożonym: zielona, Rozdrobnienie: stopień rozdrobnienia zależy od zastosowanych urządzeń; drobno mielony lub przetarty, bez wyczuwalnych włókien</p> <p>— Smak i zapach: w stanie rozmrożonym charakterystyczny, nieco osłabiony, bez goryczki</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: zmiany chorobowe, ślady pleśni i fermentacji, nie dopuszcza obcych smaków i zapachów. Opakowania brudne zapleśniałe, uszkodzone mechanicznie</p>

### 3. Dodatkowe wymagania:

Dostawa odbywać się będzie w zależności od bieżących potrzeb Zamawiającego. Średnia częstotliwość dostawy wynosi **co najmniej 2 razy w tygodniu od poniedziałku do piątku, w tym także w dni wolne kalendarzowo od pracy z wyjątkiem niedzieli w godzinach: od 7:00 do 12:00.**



**rano** (wyłączając soboty, niedziele i święta). Zamówienie będzie składane telefonicznie, faxem lub/i e-mailem z podaniem dokładnej ilości towaru, najpóźniej w dzień poprzedzający dostawę. Zamawiający wymaga oznakowania produktów zgodne z aktualnym rozporządzeniem w sprawie oznakowania środków spożywczych, z tym specyfikacją do każdego produktu.