**Załącznik nr 1 do SWZ**

**Opis przedmiotu zamówienia**

1. Przedmiotem zamówienia są sukcesywne dostawy artykułów spożywczych z przeznaczeniem na potrzeby bieżące żywienia dzieci w wieku 3-6 lat w **Przedszkolu nr 2 w Łapach ul. Cmentarna 23**
2. Określona ilość art. spożywczych w formularzu cenowym jest ilością szacunkową. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zakupu mniejszej ilości produktów.

**Zamawiający określa następujące parametry jakościowe produktów:**

1. Produkty spożywcze powinny spełniać wymogi sanitarno-epidemiologiczne i zasady HACCP w zakładach żywienia zbiorowego. Posiadać odpowiednie oznakowanie, czyli datę minimalnej trwałości i termin przydatności do spożycia skład.
2. Produkty powinny posiadać odpowiednie specyfikacja jakościowe , atesty ,świadectwo HDI itp.
3. Produkty powinny posiadać odpowiednie warunki sanitarne i odpowiednią temperaturę transportu.
4. Na żądanie zamawiającego wykonawca jest zobowiązany okazać w stosunku do każdego produktu odpowiedni certyfikat zgodności z Polską Normą lub normami europejskimi.
5. Wytworzenie towaru, opakowań i transportu muszą spełniać wymagania obowiązujących krajowych i unijnych przepisów prawa żywnościowego.
6. Zamawiający zastrzega dostarczenia asortymentu artykułów gatunku I.
7. Zamawiający zastrzega, by termin przydatności do spożycia nie przekraczał połowy czasu przydatności do spożycia określonego przez producenta.
8. Dostarczony asortymentu musi być oznakowany w sposób zrozumiały, napisy w języku polskim muszą być wyraźne, czytelne, nieusuwalne, umieszczone w widocznym miejscu.
9. Przedmiot zamówienia występujący w opakowaniach jednostkowych dostarczany będzie w oryginalnych opakowaniach - bez stosowania opakowań zastępczych.
10. Zamawiający wymaga, aby dostarczane owoce i warzywa były produktami wysokiej jakości, pierwszej klasy, spełniające wymagania dotyczące przechowywania, pakowania i transportu zawarte w Polskich Normach oraz posiadająca terminy przydatności do spożycia.
11. Dostarczane warzywa i owoce muszą spełniać następujące wymagania: -muszą być: świeże, zdrowe bez oznak chorobowych, zepsucia oraz przemrożenia, bez śladów pleśni, całe, nie uszkodzone, czyste i jędrne, wolne od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, wolne od obcych zapachów i smaków, wystarczająco rozwinięte i odpowiednio dojrzałe, jednolite pod względem Jakości i odmiany, w stanie umożliwiającym transport i dotarcie do miejsca przeznaczenia w stanie nieuszkodzonym, ziemniaki po ugotowaniu muszą być sypkie, o białej lub kremowej konsystencji oraz o przyjemnym smaku i zapachu, oznakowane krajem pochodzenia.
12. Jaja kurze spożywcze świeże kl. L , 3-chów klatkowy, kl. jakości A , wymaga się, aby jaja były naświetlane UV-C, dezynfekowane, czyste bez śladów odchodów. Przy każdorazowej dostawie wymagane jest przedłożenie aktualnego Handlowego Dokumentu Identyfikacyjnego.

**Wykaz ilościowo-asortymentowy:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Opis artykułu (szczegółowy skład, opakowanie)** | **Jednostka miary** | **Ilość planowanego zakupu** | **Przewidywana częstotliwość dostaw** |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
|  | dynia | kg | 120 | 4x w roku |
|  | arbuz | kg | 350 | 3 x w m-cu(w sezonie) |
|  | banany | kg | 1640 | 2x w tyg. |
|  | borówka amerykańska | kg | 25 | 2x w roku |
|  | botwina | p | 25 | 2x w roku |
|  | brokuł | szt | 87 | 1x w m-cu |
|  | buraki czerwone | kg | 347 | 2x w m-cu |
|  | cebula | kg | 135 | 1x w m-cu |
|  | cebula czerwona | kg | 17 | 5 x w roku |
|  | cukinia | kg | 40 | 1x w m-cu |
|  | cytryny | kg |  46 | 3 x w m-cu |
|  | czosnek | szt | 58 | 3 x w roku |
|  | gruszki | kg | 385 | 2x w m-cu |
|  | jabłka | kg | 1970 | 2x w tyg. |
|  | jajka świeże | szt | 8450 | 1x w tyg. |
|  | kalafior | szt. | 38 | 1x w m-cu |
|  | kapusta biała | kg | 190 | 2x w m-cu |
|  | kapusta czerwona | kg | 70 | 2 x w m-cu |
|  | kapusta kiszona | kg. | 265 | 3x w m-cu |
|  | kapusta młoda | szt | 57 | 2 x w m-u(w sezonie) |
|  | kapusta pekińska | kg | 160 | 2x w m-cu |
|  | koper | p | 370 | 3x w tyg. |
|  | maliny | kg |  12 | 2 x w roku(w sezonie) |
|  | mandarynki | kg |  300 | 4x w m-cu (XI-II) |
|  | marchew | kg | 1160 | 3x w tyg. |
|  | melon żółty | szt | 280 | 2x w m-cu |
|  | natka pietruszki | p | 415 | 3x w tyg. |
|  | nektarynki | kg | 75 | 1x w m-cu (w sezonie) |
|  | ogórek kiszony | kg | 227 | 3x w m-cu |
|  | ogórek małosolny | kg | 32 | 2 x w m-u (w sezonie) |
|  | ogórek świeży | kg | 68 | 2x w m-cu (w seonie) |
|  | owoc kaki | szt | 150 | 1 x w roku |
|  | papryka | kg | 84 | 1 x w tygodniu |
|  | pieczarki | kg | 86 | 1x w m-cu |
|  | pietruszka | kg | 70 | 2x w m-cu |
|  |  pomarńcze | kg | 150 | 2x w m-cu (w sezonie) |
|  | pomidorki cherry,daktylowe | kg | 68 | 2x w m-cu |
|  | pomidory | kg | 247 | 1x w tyg. |
|  | por | kg. | 86 | 2x w m-cu |
|  | roszponka | kg | 2 | 1x w m-cu |
|  | rukola | kg | 2 | 1x w m-cu |
|  | rzepa sopel lodu | kg | 33 | 5 x w roku |
|  | rzodkiewka | p | 280 | 2x w tyg. |
|  | sałata | szt. | 235 | 2x w tyg.( sezon) |
|  | sałata lodowa | szt. | 170 | 2x w m-cu |
|  | sałata rzymska | szt | 33 | 2 x w m-cu |
|  | ślliwki | kg | 215 | 3x w m-cu (sezon) |
|  | szczypior | p | 400 | 2x w tyg. |
|  | szpinak | kg | 12 | 4x w roku |
|  | truskawki | kg | 205 | 2x w tyg..(sezon) |
|  | winogrona jasne b/p | kg | 343 | 2x w m-cu |
|  | ziemniaki | kg | 9730 | 3x w m-cu |