

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie przetargu nieograniczonego pn:
„Sukcesywne dostawy artykułów żywnościowych do Publicznego Przedszkola w Jemielnicy w 2025r.”

1. Przedmiot zamówienia obejmuje sukcesywne dostawy wraz z rozładunkiem w magazynach Zamawiającego artykułów żywnościowych do Publicznego Przedszkola w Jemielnicy ul. Długa 11b, 47-133 Jemielnica.
2. Wykonawca jest zobowiązany wykonać zamówienie w terminie **od 02.01.2025r. do 31.12.2025r..**
3. Ceny jednostkowe zaoferowane przez Wykonawcę w ofercie przetargowej są ryczałtowymi cenami jednostkowymi i nie ulegają zmianie przez cały okres obowiązywania umowy. W cenie oferty należy uwzględnić wszystkie koszty jakie poniósł Wykonawca przy realizacji zamówienia.
4. Wskazane w ramach poszczególnych części zamówienia ilości artykułów są ilościami szacunkowymi. Zamawiający zastrzega sobie prawo do niewykonania w całości przedmiotu zamówienia lub wykonania go w zwiększonej ilości, w czasie obowiązywania umowy, jeżeli jego potrzeby będą mniejsze lub większe od zamawianych. Rozliczenie finansowe Wykonawcy z Zamawiającym odbywać się będą na podstawie ilości i rodzaju faktycznie dostarczonych do Zamawiającego produktów spożywczych i ich cen jednostkowych podanych przez Wykonawcę w załączniku do Formularza Ofertowego tj. Zestawienie cenowo ilościowe dla każdej z części.
5. Rozliczenie za wykonany przedmiot zamówienia nastąpi na podstawie rzeczywistego wykonania umowy na podstawie faktury VAT.
6. Do każdej dostawy Wykonawca zobowiązany jest przedstawić Fakturę VAT lub dokument WZ w dwóch egzemplarzach (jeden dla Wykonawcy jeden dla Zamawiającego).
7. Dostawy artykułów żywnościowych następować będą w ilościach wynikających z zamówień składanych przez wytypowanego przedstawiciela placówki w formie telefonicznej lub mailowej **z minimum jednodniowym wyprzedzeniem.**
8. Wykonawca powinien przestrzegać procedur higieniczno-sanitarnych dotyczących higieny rąk, środków transportu, urządzeń i sprzętu oraz stosowania preparatów myjących i dezynfekujących dopuszczonych do kontaktu z żywnością.
9. Wykonawca zobowiązany jest do posiadania środków transportu dopuszczonych, do przewozu danego rodzaju produktów żywnościowych, przez Państwową Inspekcję Sanitarną. Każdorazowo na prośbę Zamawiającego, Wykonawca jest zobowiązany do przedłożenia książki kontroli sanitarnej pojazdu.
10. Opakowania i pojemniki, w których przewożone są zamówione artykuły spożywcze muszą być dopuszczone do kontaktu z żywnością, muszą być czyste, bez uszkodzeń, bez znaczących zmian fizycznych.
11. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany godzin dostarczania artykułów spożywczych po wcześniejszym uzgodnieniu z przedstawicielem Wykonawcy.
12. **W przypadku ustawowej zmiany stawki podatku VAT wykonawca dokona samodzielnie zmiany ceny towaru z dniem obowiązywania przepisów prawa – zmiana nie wymaga wprowadzenia aneksu do umowy.**
13. Wykonawca zabezpieczy należycie towar na czas przewozu w związku z tym ponosi całkowitą odpowiedzialność za dostawę i jakość dostarczanego towaru.

14. Dostarczany towar musi być świeży, I gatunku, najwyższej jakości dopuszczony do obrotu zgodnie z obowiązującymi normami, atestami, terminami przydatności do spożycia, z nienaruszonymi cechami pierwotnymi opakowania - w tym szczególnie towar spełniający wymogi Polskiej Normy, wymogi określone w ustawie.
15. Wykonawca gwarantuje że dostarczone artykuły żywnościowe będą zgodne z obowiązującymi przepisami i przedstawi na żądanie Zamawiającego stosowne dokumenty zgodnie:
- 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 zawartość cukrów, sodu/soli oraz tłuszczu w produktach nie powinna przekraczać wartości wykazanych w wyżej wymienionym rozporządzeniu (Dz. U.2016 poz.1154) z późn. zm.
 - Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2023 r. poz. 1448) z późn. zm.
 - Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności , z późn. zm.
 - Ustawą z dnia 21 grudnia 2000r. o jakości handlowej artykułów rolno –spożywczych Dz. U. z 2023 r. poz. 1980. wraz z aktami wykonawczymi; z późn. zm.
 - Dyrektywami i Rozporządzeniem UE w szczególności Rozporządzeniem (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie Higieny środków spożywczych (Dz. Urz UE L 139 z 30.04.2004 r. str. 1) ; z późn. zm.
 - Rozporządzeniem WE NR 854/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z 29 Kwietnia 2004 r ustanawiające szczególne przepisy dotyczące organizacji urzędowych kontroli w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi (DZ.U. L139 z 30.04.2004 , z późn. zm)
 - Rozporządzeniem (WE 178/2002 Parlamentu Europejskiego i rady z dnia 28 stycznia 2002 ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego , powołujące Europejski Urząd ds. bezpieczeństwa żywności (Dz. U. UE L 2002.31.1 z późn. zm.
 - Ustawa z dnia 16 grudnia 2005 o produktach pochodzenia zwierzęcego(Dz. U. z 2023 r. poz. 872 z późn. zm.)

16. Zamówienie zostało podzielone na 7 części:

Część 1: Dostawy pieczywa.

- Dostawy pieczywa odbywać się będą codziennie od poniedziałku do piątku do godziny 8:00.**
- Pieczywo nie może być mrożone ani rozmrażane.
- Pieczywo nie może być wypiekane z mrożonego ciasta.
- Pieczywo musi być świeże, miękkie, chrupiące, bez śladów wody i wilgoci, wyprodukowane ze składników najwyższej jakości, **wyprodukowane nie wcześniej niż 6 godzin od planowanej dostawy.**
- Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć artykuł oznakowany etykietą zawierającą nawę oraz wykaz składników wykorzystanych do produkcji pieczywa. Dopuszczalne jest przedstawienie dokumentu z wykazem składników wykorzystanych do produkcji dostarczanego pieczywa.

Lp.	Nazwa produktu	Jednostka miary	Przewidywana ilość
1.	2	3	4
1	Bułka pszenna, waga min.50g	szt	400
2	Bułka słodka, waga min. 50g	szt	2160
3	Chałka drożdżowa, waga min. 150g	szt	320
4	Chleb orkiszowy min.500 g, krojony	szt	90
5	Chleb wieloziarnisty, waga min.	szt	280

	<i>600g krojony</i>		
6	<i>Chleb żytnio-pszenny, waga min. 1000g, krojony</i>	<i>szt</i>	<i>1000</i>
7	<i>Rogal maślany, waga min. 100g</i>	<i>szt</i>	<i>3240</i>
8	<i>Wek pszenny, waga min. 400g</i>	<i>szt</i>	<i>800</i>
9	<i>Zakwas chlebowy 1kg</i>	<i>kg</i>	<i>14</i>

Część 2: Dostawy nabiału.

- Dostawy nabiału odbywać się będą do godziny 13:00, nie rzadziej niż raz w tygodniu.**
- Nabiał powinien być świeży, dobry w smaku po otwarciu produktów, sery nie mogą być zbrylone, naturalne, gęste jogurty.
- Dostarczane produkty powinny być oznakowane etykietą zawierającą nazwę produktu, wykaz składników wykorzystanych do wyprodukowania danego produktu, nazwę producenta oraz termin przydatności do spożycia.
- Termin przydatności do spożycia produktów nabiałowych powinien być nie krótszy niż 14 dni od dnia dostawy do Zamawiającego.

Lp.	Nazwa produktu	Jednostka miary	Przewidywana ilość
1.	2	3	4
1	<i>Jogurt naturalny typu greckiego, gęsty, w składzie mleko, żywe kultury bakterii jogurtowych opakowanie 1kg</i>	<i>szt</i>	<i>500</i>
2	<i>Jogurt bez laktozy 250g</i>	<i>szt.</i>	<i>120</i>
3	<i>Masło bez laktozy min.82%tłuszczu kostka200g</i>	<i>szt</i>	<i>40</i>
4	<i>Masło extra min.82%tłuszczu kostka200g</i>	<i>szt</i>	<i>2600</i>
5	<i>Mleko UHT 3,2% opakowanie 1l</i>	<i>szt</i>	<i>2300</i>
6	<i>Mleko UHT bez laktozy 3,2% opakowanie 1l</i>	<i>szt</i>	<i>80</i>
7	<i>Ser żółty Gouda krojony opakowanie 1000g</i>	<i>szt</i>	<i>88</i>
8	<i>Śmietana 18% UHT opakowanie 400ml</i>	<i>szt</i>	<i>400</i>
9	<i>Twaróg półtłusty opakowanie 1000g</i>	<i>szt</i>	<i>160</i>

Część 3: Dostawy artykułów ogólnospożywczych.

- Dostawy artykułów ogólnospożywczych odbywać się będą do godziny 12:00, nie rzadziej niż raz w tygodniu.**
- Każdy oferowany artykuł powinien być oznaczony etykietą zawierającą następujące dane: nazwa środka spożywczego, nazwa producenta, wykaz składników, termin przydatności do spożycia.
- Produkty z długoterminowym okresem przydatności do spożycia muszą posiadać co najmniej 6 miesięczną datę przydatności do spożycia licząc od daty ich dostarczenia do Zamawiającego.
- Makarony mają być sporządzone z najwyższej jakości mąki durum. Po ugotowaniu makaron nie może się sklejać, musi być twardy i sprężysty, musi zachowywać naturalny zapach i kolor.
- Przyprawy powinny się charakteryzować świeżym zapachem, nie mogą posiadać grudek i oznak pleśni.
- Produkty sypkie, takie jak ryż, kasze muszą być najwyższej jakości, nie mogą się sklejać po ugotowaniu.
- Produkty z puszek nie mogą mieć pleśni oraz mętnej konsystencji.
- Produkty w puszkach powinny być wyposażone w elementy do otwierania ręcznego bez

konieczności używania otwieracza mechanicznego.

Lp.	Nazwa produktu	Jednostka miary	Przewidywana ilość
1.	2	3	4
1	Budyń waniliowy lub śmietankowy opakowanie ok 40g	szt.	600
2	Budyń czekoladowy opakowanie ok 40g	szt.	600
3	Bułka tarta, w składzie mąka, drożdże, sól, bez żadnych dodatków, opakowanie 450-500 g	opak.	96
4	Chrupki kukurydziane bez glutenu i dodatku cukru, bez orzechów i soi opakowanie 50g	szt.	480
5	Cukier kryształ, opakowanie 1 kg	kg	500
6	Cukier wanilinowy, opakowanie ok 32 g	opak.	150
7	Drożdże piekarskie prasowane, opakowanie 100 g	opak.	200
8	Dżem owocowy, niskosłodzony, bez konserwantów, 100% owoców, słoik ok. 300 g	szt.	450
9	<i>Filet z makreli w pomidorach opakowanie 170g</i>	<i>Szt</i>	<i>150</i>
10	<i>Filet z tuńczyka w sosie własnym opakowanie 170g</i>	<i>szt</i>	<i>150</i>
11	Galaretka różne smaki opakowanie ok 72g	szt.	1280
12	Herbata owocowa, opakowanie 20- 30 tor.	szt.	450
13	Herbata ziołowa np. mięta, melisa opakowanie 20-25 tor.	szt.	450
14	Kakao naturalne, opakowanie ok. 150g	szt.	100
15	Kapusta czerwona w słoiku, masa netto po odsączeniu min. 350g, Słoik min. 680g	szt.	200
16	Kasza jęczmienna średnia opakowanie 5kg	Szt.	35
17	Kasza manna opakowanie ok 1kg	kg	50
18	Kaszka dla dzieci mleczno- ryżowa różne smaki opakowanie ok. 230g	szt.	50
19	Kawa zbożowa rozpuszczalna, bez dodatku cukru i kofeiny opakowanie ok. 150g	szt.	40
20	Kecup pomidorowy łagodny, zawartość przecieru pomidorowego min. 62%, opakowanie ok. 700 g	opak.	176
21	Kisiel różne smaki opakowanie ok 77g	szt.	500

22	Koncentrat pomidorowy w słoiku, min. 28-30% suchej masy, opakowanie 950 g	szt.	128
23	Mus z owoców 100% bez dodatku cukrów opakowanie 100g	szt.	10800
24	Makarony różne rodzaje (z pszenicy durum): kokardka, rurki, świderki, wstęgi, muszelka mała opakowanie 2kg	szt.	200
25	Makarony w kształcie literek, gwiazdek, nitki 5jajeczny, opakowanie 250g	opak.	580
26	Mąka pszenna ekstra, typ 550-luksusowa/typ 500-wrocławska, opakowanie 1kg	kg	550
27	Mieszanka przypraw i suszonych warzyw do potraw, bez dodatku glutaminianu sodu, bez dodatku substancji konserwujących i barwników, min 40% warzyw opakowanie 3kg	szt.	25
28	Miód pszczoły, 100% naturalny słoik ok. 1,4 kg	szt.	60
29	Musztarda stołowa w słoiku opakowanie ok. 900 g	szt.	7
30	Ocet spirytusowy 10%, opakowanie ok. 0,5l	szt.	10
31	Ogórki konserwowe, masa netto po odlaniu min. 450 g, słoik min. 850 ml	szt.	150
32	Olej roślinny rzepakowy uniwersalny, z pierwszego tłoczenia - but. 1l	szt.	32
33	Olej roślinny rzepakowy uniwersalny, z pierwszego tłoczenia - but. 5l	szt.	20
34	Oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia - but. 750ml	szt.	1
35	Passata pomidorowa min. 99% pomidorów, opakowanie karton ok.0,5l	szt.	96
36	Pasztet z drobiem (drobiowo-wieprzowy) puszka 160g	szt.	160
37	Pestki z dyni luskane opakowanie 1kg	szt.	10
38	Płatki zbożowe, zbożowe z miodem, czekoladowe, mąka pszenna pełnoziarnista 45% opakowanie 1 kg	szt.	400
39	Proszek do pieczenia opakowanie ok. 30g	szt.	50
40	Przyprawa do zup w płynie, z wyciągiem z lubczyka,	szt.	80

	opakowanie ok. 1 l.		
41	Przyprawy suszone: pieprz czarny mielony opakowanie ok.1kg	kg	3
42	Przyprawy suszone: papryka słodka mielona opakowanie ok.800g	szt.	5
43	Przyprawy suszone: papryka ostra mielona opakowanie ok.800g	szt.	3
44	Przyprawy suszone: czosnek granulowany opakowanie ok.1kg	szt.	4
45	Przyprawy suszone: pieprz ziołowy mielony Opakowanie ok 600g	szt.	8
46	Przyprawy suszone: bazylia opakowanie ok.250g	szt.	4
47	Przyprawy suszone: oregano opakowanie ok.250g	szt.	6
48	Przyprawy suszone: ziele angielskie całe opakowanie ok. 600g	szt.	4
49	Przyprawy suszone: majeranek opakowanie ok.150g	szt.	5
50	Przyprawy suszone: liść laurowy opakowanie ok.80g	szt.	4
51	Przyprawy suszone: Tymianek 140g	szt.	4
52	Przyprawy suszone: Kmin rzymski mielony 200g	szt.	4
53	Ryż parboiled, długo ziarnisty gat. I, opakowanie 5 kg	szt.	45
54	Skrobia ziemniaczana opakowanie 1kg	kg	145
55	Słonecznik łuskany opakowanie 1kg	szt.	27
56	Sok tłoczony 100% owoców, bez dodatku cukru, bezpośrednio tłoczony opakowanie 3l	szt.	500
57	Sól o obniżonej zawartości sodu, jodowana, opakowanie 1 kg	kg	120
58	Woda mineralna niegazowana opakowanie 5l	szt.	1500
59	Żurawina suszona opakowanie 1kg	szt.	27
60	RAMA COMBI PROFI 3,7l	szt.	2

Część 4: Dostawy świeżych warzyw i owoców.

- a) **Dostawy świeżych warzyw i owoców odbywać się będą do godziny 15:30, nie rzadziej niż raz w tygodniu.**
- b) Owoce i warzywa wszystkie klasy pierwszej – powinny być świeże, nie zwiędnięte, bez uszkodzeń zewnętrznych. Owoce i warzywa cechować się będą regularnym kształtem właściwym dla danego gatunku, będą wolne od szkodników, zanieczyszczeń, oznak wyrastania korzenia w pęd

- nasienny, wolne od oznak wędnięcia, wyschnięcia, gnicia.
- c) Dostarczane warzywa i owoce powinny zawierać etykietę (dopuszczalnie na opakowaniu zbiorczym) posiadającą informację o kraju pochodzenia danego produktu.
 - d) Warzywa nie powinny być zaparzone, przemarznęte, zapleśniałe.
 - e) Warzywa korzenne – korzenie powinny być jędrne, nie popękane, bez cech nadpsucia lub pleśni, bez uszkodzeń przez szkodniki.
 - f) Ziemniaki – powinny być zdrowe, kształtne, suche, czyste bez ziemi, piasku, nieuszkodzone, jednolitej odmiany, kształt owalny.
 - g) Warzywa liściaste – bez plam, uszkodzeń.
 - h) Owoce – skóra gładka, miąższ soczysty, bez jakichkolwiek oznak nieświeżości i zepsucia.

Lp.	Nazwa produktu	Jednostka miary	Przewidywana ilość
1.	2	3	4
1	<i>Arbuz - bez uszkodzeń, świeży</i>	<i>kg</i>	<i>180</i>
2	<i>Banan - owoc powinien posiadać barwę skórki złocistą, bez uszkodzeń, plam chorobowych, pakowany w kartonach</i>	<i>kg</i>	<i>1800</i>
3	<i>Borówka dojrzała, jędrne, zdrowe, kształtne, suche, nie uszkodzone, świeże, opakowane 1000g</i>	<i>kg</i>	<i>20</i>
4	<i>Brokuł o odpowiedniej barwie, bez uszkodzeń, zdrowy, bez oznak zgnilizny</i>	<i>szt.</i>	<i>50</i>
5	<i>Buraki czerwone, czerwone podłużne - nie powinny być zaparzone, zamrożone, zapleśniałe, o średnicy 4-8 cm i zabarwieniu w przekroju ciemnoczerwonym, pakowane w worki lub standardowe skrzynki</i>	<i>kg</i>	<i>150</i>
6	<i>Cebula - powinna być zdrowa, bez uszkodzeń, jędrna, czysta, nie powinna być zmrożona i zaparzona, pakowana w standardowe worki</i>	<i>kg</i>	<i>80</i>
7	<i>Cukinia - nie powinna być zwiędnięta, bez uszkodzeń, plam chorobowych, wyrównany pod względem barwy, kształtu i wielkości, bez nadgnić, opakowanie skrzynka</i>	<i>kg</i>	<i>15</i>
8	<i>Cytryny – powinny być zdrowe, nie uszkodzone, jędrne, nie poplamione, wolne od owadów i ich larw, świeże, o właściwej dojrzałości, soczyste, o właściwej barwie skórki, właściwym smaku i aromacie, trwałe i odporne na transport.</i>	<i>kg</i>	<i>120</i>
9	<i>Czosnek - wyrób 1 kl., główka czosnku powinna być cała zwarta, twarda, o wielkości min. 4 cm średnicy i</i>	<i>główka</i>	<i>120</i>

	<i>ząbkach jędrnych, pokrytych całkowicie łuską, pakowany w standardowe opakowanie</i>		
10	Fasolka szparagowa zdrowa, cała bez uszkodzeń, bez śladów gnicia, barwa żółto-zielona, o właściwym smaku i aromacie	kg	50
11	<i>Gruszki - powinny być zdrowe, nie uszkodzone mechanicznie, nie robaczywe, bez objawów chorób, zgnilizny i pleśni, świeże, nie zwiędnięte, nie zawilgocone, czyste, bez pozostałości chemicznych środków ochrony roślin, o wadze ok. 130-160 g, opakowane karton</i>	kg	200
12	<i>Jabłka polskie Jonagold, Champion, Jonagored - powinny być zdrowe, nie uszkodzone mechanicznie, nie robaczywe, bez objawów chorób, zgnilizny i pleśni, świeże, nie zwiędnięte, nie zawilgocone, czyste, bez pozostałości chemicznych środków ochrony roślin, o wadze od 100 g do 180 g, opakowanie skrzynka</i>	kg	1100
13	Kalafior o odpowiedniej barwie, bez uszkodzeń, zdrowy, bez oznak zgnilizny	szt.	200
14	Kalarepa zdrowa, bez oznak zgnilizny	szt.	30
15	<i>Kapusta biała (główki) - nie powinna być uszkodzona, porośnięta, zaparzona, bez obecności gąsienic. Główki powinny być nie mniejsze niż 1500g, pakowane w skrzynkach lub luzem</i>	Szt.	48
16	<i>Kapusta czerwona (główki)- nie powinna być uszkodzona, porośnięta, zaparzona, bez obecności gąsienic. Główki powinny być nie mniejsze niż 1000g, pakowane w skrzynkach lub luzem</i>	kg	120
17	<i>Kapusta kiszona - powinna mieć barwę białą lub jasnokremową z odcieniem żółtawym, smak słono - kwaśny, bez obcych zapachów, skrawki kapusty powinny być jędrne i chrupkie, może zawierać dodatek marchwi. Opakowanie wiadro 5 kg</i>	szt.	40
18	<i>Kiwi - owoc bez uszkodzeń mechanicznych, nie zmarznięte, nie zwiędnięte, zdrowe, nie mniejsze niż 80 g – 1 sztuka</i>	kg	100
19	<i>Koper zielony - nie powinien być</i>	pęczek	50

	<i>zgrzany, zaparzony, zwiędły, bez śladów zgnilizny, bez szkodników, pakowany w pęczki</i>		
20	<i>Mandarynki - powinny być zdrowe, nie uszkodzone, jędrne, nie poplamione, wolne od owadów i ich larw, świeże, o właściwej dojrzałości, soczyste, o właściwej barwie skórki, o właściwym smaku i aromacie, trwale i odporne na transport, waga min. 70 g, opakowanie skrzynka</i>	<i>kg</i>	<i>300</i>
21	<i>Marchew - korzeń powinien być czysty, o zdrowej barwie czerwono – pomarańczowej, cały bez bocznych rozgałęzień, bez uszkodzeń mechanicznych i przez szkodniki, minimalna średnica korzenia 2 cm</i>	<i>kg</i>	<i>1100</i>
22	<i>Nektarynki - powinny być zdrowe nie uszkodzone mechanicznie, nie obite, bez objawów chorób, zgnilizny i pleśni, świeże, nie zwiędnięte, czyste, bez pozostałości chemicznych środków ochrony roślin, o wadze 100 do 170 g szt.</i>	<i>kg</i>	<i>50</i>
23	<i>Ogórek świeży długi - nie powinien być zwiędły, bez uszkodzeń, plam chorobowych, wyrównany pod względem barwy, kształtu i wielkości, bez nadgnić</i>	<i>kg</i>	<i>400</i>
24	<i>Ogórki kiszane - zdrowe, jędrne, bez uszkodzeń, bez śladów gnicia, opakowanie- wiadro 3 kg</i>	<i>szt.</i>	<i>24</i>
25	<i>Papryka - (żółta, czerwona, zielona) – owoc powinien być dojrzały, o odpowiedniej barwie i zbliżonej wielkości i kształcie, bez owoców zgniłych i nadgniętych, uszkodzonych, popękanych, zapleśniałych i zafermentowanych</i>	<i>kg</i>	<i>80</i>
26	<i>Pietruszka korzeń – korzeń powinien być zdrowy, bez śladów chorób, wybór kl. 1 o średnicy nie mniejszej niż 2 cm i nie większej niż 5 cm</i>	<i>kg</i>	<i>800</i>
27	<i>Pietruszka nać - zielona, nie zwiędnięta, zdrowa, nie uszkodzona i czysta, pakowana w pęczki</i>	<i>pęczek</i>	<i>200</i>
28	<i>Pomidory - powinny być jędrne, nie pomarszczone, gładkie, o jednolitym czerwonym zabarwieniu właściwym dla</i>	<i>kg</i>	<i>130</i>

	<i>danego gatunku, o jednolitej wielkości i kształcie, zdrowe, bez uszkodzeń, nie popękane o wadze od 150g – 300g szt. opakowanie karton</i>		
29	<i>Por - wybór kl. 1, cebula o średnicy nie mniejszej niż 2,5 cm, liście barwy zielonej, bez zapażeń i liści nadgniętych; pakowana w paczkach lub skrzynki ażurowe</i>	<i>kg</i>	<i>400</i>
30	<i>Rzodkiewka czerwona - pęczek bez oznak zgnilizny, zapażeń, bez przerośnień</i>	<i>pęczek</i>	<i>400</i>
31	<i>Salata lodowa - bez oznak zgnilizny, zapażeń, bez przerośnień i szkodników typu ślimaki.</i>	<i>szt.</i>	<i>400</i>
32	<i>Seler – korzeń - czysty, zdrowe, całe bez uszkodzeń, bez śladów gnicia, o miększu białym, o wadze korzenia nie mniejszym niż 200g, pakowane w worki lub skrzynki standardowe.</i>	<i>kg</i>	<i>800</i>
33	<i>Śliwki świeże duże: Renkloda lub Węgierka - powinny być zdrowe, nie uszkodzone, jędrne, nie poplamione, świeże, o właściwej dojrzałości, soczyste, o właściwej barwie skórki, o właściwym smaku i aromacie, trwałe i odporne na transport</i>	<i>kg</i>	<i>80</i>
34	<i>Truskawka klasa I powinna być zdrowa, dojrzała, nie uszkodzona, jędrna, nie poplamione, świeże, o właściwej barwie, smaku i aromacie, trwałe i odporne na transport, opakowanie łubianka</i>	<i>kg</i>	<i>100</i>
35	<i>Ziemniaki jadalne – (Vineta, Jurek, Bellarosa) dojrzałe, jędrne, zdrowe, kształtne, suche, nie uszkodzone, nie nadmarznięte, jednolite odmianowo, bez pustych miejsc wewnątrz, nie zapleśniałe, nie porośnięte. Opakowanie worki 15kg</i>	<i>kg</i>	<i>5000</i>

Część 5: Dostawy mięsa i wyrobów garmazeryjnych.

- a) **Dostawy mięsa i wyrobów garmazeryjnych odbywać się będą do godziny 9:00, nie rzadziej niż raz w tygodniu.**
- b) Termin przydatności do spożycia mięsa świeżego zarówno drobiowego jak i wieprzowego ma być nie krótszy niż 5 dni od daty dostawy do Zamawiającego.
- c) Termin przydatności do spożycia dla wędlin ma być nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy do Zamawiającego.
- d) Mięso najwyższej jakości, świeże, niemrożone, nierozmrażane, o barwie i zapachu charakterystycznych dla danego rodzaju, jędrne, elastyczne, pochodzące z produkcji krajowej.
- e) Barwa mięsa wieprzowego, świeżego powinna być białoróżowa do czerwonej, mięso powinno

być soczyste a barwa, zapach, konsystencja, powierzchnia i przekrój powinny świadczyć o świeżości produktu.

- f) Barwa mięsa drobiowego, świeżego powinna być bladnoróżowa, mięso powinno być soczyste a barwa, konsystencja, zapach, powierzchnia i przekrój mają świadczyć o świeżości produktu.
- g) Mięso drobiowe i wieprzowe nie powinno być pakowane próżniowo.
- h) Wędliny, szynki i kielbasy powinny mieć minimalną zawartość mięsa w wysokości 70%, w składzie nie powinno być Mięsa Oddzielonego Mechanicznie (MON).
- i) Wędliny powinny być mieć etykietę zawierającą informacje o składzie dostarczanego produktu.
- j) Wędliny powinny być konsystencji ściślej, barwa na przekroju powinna być jasnoróżowa, smak i zapach charakterystyczny dla mięsa peklowanego, parzonego i użytych przypraw. Dopuszczalne pojedyncze skupiska galarety.

Lp.	Nazwa produktu	Jednostka miary	Przewidywana ilość
1.	2	3	4
1	<i>Boczek wędzony, I gatunek</i>	<i>kg</i>	<i>40</i>
2	<i>Filet z indyka surowy, I gatunek</i>	<i>kg</i>	<i>84</i>
3	<i>Filet z kurczaka, I gatunek</i>	<i>kg</i>	<i>368</i>
4	<i>Karkówka wieprzowa surowa b/k, I gatunek.</i>	<i>kg</i>	<i>100</i>
5	<i>Kielbasa szynkowa, I gatunek</i>	<i>kg</i>	<i>24</i>
6	<i>Kielbasa śląska, I gatunek</i>	<i>kg</i>	<i>55</i>
7	<i>Kielbasa zwyczajna, I gatunek</i>	<i>kg</i>	<i>48</i>
8	<i>Kości kulinarne drobiowe</i>	<i>kg</i>	<i>300</i>
9	<i>Mięso garmazeryjne wieprzowe</i>	<i>kg</i>	<i>400</i>
10	<i>Parówki drobiowe/ wieprzowe (zawartość min. 80% mięsa drobiowego/ wieprzowego)</i>	<i>kg</i>	<i>192</i>
11	<i>Połędwica drobiowa, I gatunek</i>	<i>kg</i>	<i>50</i>
12	<i>Schab wieprzowy surowy bez kości, I gatunek.</i>	<i>kg</i>	<i>168</i>
13	<i>Szynka gotowana, I gatunek</i>	<i>kg</i>	<i>24</i>
14	<i>Szynka wieprzowa bez kości, I gatunek</i>	<i>kg</i>	<i>140</i>
15	<i>Żeberka wieprzowe</i>	<i>kg</i>	<i>272</i>

Część 6: Dostawy mrożonych warzyw, owoców i ryb.

- a) **Dostawy nabiału odbywać się będą do godziny 12:00, nie rzadziej niż raz na dwa tygodnie.**
- b) Wszystkie mrożone produkty powinny mieć termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 4 miesiące od daty dostawy do Zamawiającego.
- c) Owoce i warzywa mrożone mają być najwyższej, pierwszego gatunku, o kształcie i barwie charakterystycznej dla produktu wyjściowego, sypkie, niezbrylone, bez uszkodzeń.
- d) Mrożone warzywa i owoce powinny być zamrożone w odpowiedni sposób, nie mogą nosić oznak rozmrożenia i ponownego zamrożenia (poszczególne warzywa i owoce są w worku luźne, nie stanowią jednej zamrożonej bryły).
- e) Ryby mrożone powinny być bez glazury i nie mogą się rozpadać po odmrożeniu, powinien je charakteryzować świeży zapach i smak.

Lp.	Nazwa produktu	Jednostka miary	Przewidywana ilość
1.	2	3	4
1	<i>Brokuły mrożone, opakowanie 2,5kg</i>	<i>opak.</i>	<i>30</i>

2	<i>Jagoda mrożona, opakowanie 2,5kg</i>	<i>opak.</i>	<i>34</i>
3	<i>Fasolka szparagowa mrożona żółta, opakowanie 2,5kg</i>	<i>opak.</i>	<i>60</i>
4	<i>Malina mrożona, opakowanie 2,5kg</i>	<i>opak.</i>	<i>16</i>
5	<i>Marchewka mini mrożona, opakowanie 2,5kg</i>	<i>opak.</i>	<i>36</i>
6	<i>Truskawka mrożona, opakowanie 2,5kg</i>	<i>opak.</i>	<i>56</i>
7	<i>Mrożony filet z miruny - bez skóry, gat. I (bez lodu!), po rozmrożeniu maksymalny ubytek masy nie może przekroczyć 20% , filet ok. 120 g</i>	<i>kg</i>	<i>160</i>

Część 7: Dostawy jaj.

- a) **Dostawy nabiału odbywać się będą do godziny 12:00, nie rzadziej niż raz na dwa tygodnie.**
- b) Jaja mają być świeże bez uszkodzeń, białko powinno być przezroczyste i klarowne.
- c) Jaja konsumpcyjne powinny być oznakowane weterynaryjnym numerem zakładu produkcyjnego. Jaja w dniu dostawy do Zamawiającego nie mogą być starsze niż 7 dni od daty pakowania.

Lp.	Nazwa produktu	Jednostka miary	Przewidywana ilość
1.	2	3	4
1	<i>Jaja kurze całe świeże, z chowu ściółkowego, klasa jakości A, waga M</i>	<i>szt.</i>	<i>11964</i>