**Opis przedmiotu zamówienia**

Przedmiotem zamówienia w niniejszym postępowaniu jest sukcesywna dostawa artykułów spożywczych do Publicznego Przedszkola nr 9 „Bajka” w Wałczu.

Zakres zamówienia obejmuje 5 części, z których każda dotyczy innego asortymentu.

**Warunki dostaw wspólne dla wszystkich części:**

1. Częstotliwość dostaw – codziennie, w godzinach 6:30 – 7:30, w ilości zależnej od potrzeb, zamawianych telefonicznie/mailowo przez przedstawiciela przedszkola, minimum 1 dzień (24 godz.) przed dostawą. Wyjątek stanowią ryby, których dostawa jest przewidziana maksymalnie dwa razy w tygodniu.
2. Podane w formularzu ilości artykułów stanowią wartość szacunkową i są sklasyfikowane jako dostawy sukcesywne, więc ich ilość może się różnić w zależności od bieżących potrzeb zamawiającego.
3. Z uwagi na specyfikę działalności Zamawiającego (żywienie dzieci), zabrania się oferowania asortymentu, zawierającego syntetyczne barwniki spożywcze: E102, E104, E122, E123, E129, E131, E132, E142, E150g, E173, E180.

Szczegółowy opis poszczególnych części:

**Cz. 1 – Pieczywo** **i art. cukiernicze** – Zamawiający wymaga, by dostarczone pieczywo było świeże, o smaku i zapachu charakterystycznym dla danego produktu, z określonym terminem przydatności do spożycia. Pozycje 1,2,3 i 4 powinny posiadać opakowanie foliowe, prawidłowe oznakowanie w języku polskim. Pozycje od 5 do 12 powinny być dostarczone w opakowaniu z tworzywa sztucznego, wyłożonego szarym papierem, zawierać etykietę o zawartości produktu oraz informację o terminie przydatności do spożycia. Wszystkie produkty powinny być czyste i nieuszkodzone.

**Cz. 2 – Warzywa, owoce, kiszonki, jaja** – Zamawiający wymaga by produkty z tej grupy charakteryzowały się I grupą/klasą jakości, by stanowiły dostawy kierowane na rynek bezpośrednio po zbiorach, lub po odpowiednim czasie przechowywania w warunkach zapewniających pożądane zmiany w wyglądzie i podstawowych parametrach, opisujących ich własności. Owoce i warzywa powinny być odpowiednio zapakowane np. w worki zapewniające cyrkulację powietrza, wytłaczanki chroniące warzywa i owoce miękkie. Cechy dyskwalifikujące produkty to: porażenie mokrą i suchą zgnilizną, zapleśnienie, zgnicie, zaparzenie, zwiędnięcie, zafermentowanie, porażenie chorobami, obcy zapach, uszkodzenia mechaniczne, w tym powstałe w czasie transportu od Wykonawcy do Zamawiającego tj. zwiędnięcie, zaparzenie, zmarznięcie itp. będące wynikiem zastosowanie nieodpowiednich warunków transportu, uszkodzenia wywołane przez szkodniki, obecność szkodników i ich pozostałości, łykowatość, miękkie i sparciałe korzenie. Jaja, czyste, bez uszkodzonej skorupki, opatrzone kodem producenta w widocznym i czytelnym miejscu na skorupce. Opakowania transportowe jaj powinny być opatrzone na zewnątrz czytelnym oznakowaniem nazwy firmy i adresem przedsiębiorstwa, które pakowało jaja, liczbę jaj w opakowaniu i termin ich przydatności do spożycia.

**Cz. 3 – Ryby i produkty rybne –** Ryby mrożone powinny być odpowiednio całe, nie rozpadające się po odmrożeniu, dopuszczalna glazura do 10%. Temperatura w momencie przyjęcia poniżej 18 stopni Celsjusza, brak oznak rozmrożenia, brak pleśni i zanieczyszczeń.

Opakowanie zewnętrzne kartonowe oraz opakowanie wewnętrzne foliowe, warstwy filetów przełożone folia zawierające elementy nie posklejane, umożliwiające wydobycie pojedynczych elementów, bez konieczności rozmrażania całości. Ponadto opakowanie powinno być trwałe i odpowiednio oznakowane, z informacją o procentowej zawartości ryby, w języku polskim, czyste, nie uszkodzone. W przypadku ryb mrożonych glazurowanych, etykieta musi zawierać informację dotyczącą procentowej zawartości ryby.

**Cz. 4 – Artykuły spożywcze –** Wszystkie produkty spożywcze powinny być najwyższej jakości, przyprawy muszą mieć odpowiedni zapach po otwarciu, bez oznak spleśnienia, grudek. Produkty sypkie nie mogą być sklejone, a sypkie typu ryż, kasza powinny być twarde i sprężyste. Produkty z puszek i słoików bez pleśni i mętnej konsystencji. Makaron wysokiej jakości, nie może się rozklejać w czasie gotowania.

Opakowania - czyste, odpowiednio oznakowane, bez oznak zawilgocenia, zapleśnienia, obecności szkodników, całe, nie uszkodzone, szczelne, z widoczną datą przydatności produktu do spożycia oraz z jego składem surowcowym.

**Cz. 5 – Nabiał –** Produkty najwyższej jakości, świeże, o smaku charakterystycznym dla danego produktu. Termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od dnia dostawy, nie dotyczy mleka spożywczego 2% - min. 5 dni od dostawy.

Opakowania nie uszkodzone, czyste, szczelne, odpowiednio oznakowane, z widoczną datą przydatności do spożycia i składem surowcowym. Ser biały i ser żółty opakowane hermetycznie.

**Cz.6 – Warzywa i owoce mrożone -**

Owoce i warzywa mrożone najwyższej jakości, pierwszego gatunku, o kształcie i barwie charakterystycznej dla produktu wyjściowego, sypkie, nie zbrylone. Mrożone warzywa i owoce będą w odpowiedni sposób zamrożone, nie będą nosić oznak rozmrożenia i ponownego zamrożenia (poszczególne warzywa i owoce są w worku luźne, nie stanowią jednej zmrożonej bryły– za wyjątkiem szpinaku rozdrobnionego, który jest mrożony w formie bryły lub jako małe zmielone kulki-bryły).Mrożonki będą posiadać termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 4 miesiące od daty dostawy towaru do Zamawiającego.