Załącznik Nr 2 do SWZ

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Przedmiotem zamówienia jest**: „****Dostawa różnych artykułów spożywczych do Szkoły Podstawowej im. Orła Białego w Ostrówku w 2026 r.”**

1. **Przedmiot zamówienia podzielony został na 7 części**:

**Część 1** Dostawa artykułów spożywczych do Szkoły Podstawowej im. Orła Białego w Ostrówku.

**Część 2** Dostawa mięsa i wędlin do Szkoły Podstawowej im. Orła Białego w Ostrówku.

**Część 3** Dostawa pieczywa, świeżych wyrobów piekarskich i ciastkarskich do Szkoły Podstawowej im. Orła Białego w Ostrówku.

**Część 4** Dostawa mrożonych ryb, owoców i warzyw do Szkoły Podstawowej im. Orła Białego w Ostrówku.

**Część 5** Dostawa świeżych warzyw i owoców do Szkoły Podstawowej im. Orła Białego w Ostrówku.

**Część 6** Dostawa ziemniaków do Szkoły Podstawowej im. Orła Białego w Ostrówku.

**Część 7** Dostawa jaj kurzych do Szkoły Podstawowej im. Orła Białego w Ostrówku

1. Dopuszcza się składania ofert częściowych.
2. Liczba części: **7.**
3. Każdy z Wykonawców może złożyć ofertę na dowolną liczbę części.
4. Pełnomocnik zamawiającego wybierze najkorzystniejszą ofertę dla danej części.
5. Maksymalna liczba części zamówienia, na które może zostać udzielone zamówienie jednemu wykonawcy:

**7**.

1. Informacja dotycząca rozwiązań równoważnych opisana została w Specyfikacji Warunków Zamówienia rozdział **VII Rozwiązania równoważne**.
2. ***Wypełniając formularz cenowy należy wypełnić:***

**dane dotyczące wykonawcy:**

* **nazwa wykonawcy**
* **adres siedziby wykonawcy**
* **NIP**
* **REGON**

należy uzupełnić:

* **kolumnę nr 5 - stawka VAT w (%) –** **ta kolumna musi zostać uzupełniona**
* **kolumnę nr 6 - cena jednostkowa netto (w zł**) – **ta kolumna musi zostać uzupełniona**
* kolumna nr 7 – cena jednostkowa brutto (w zł) – wylicza się automatycznie
* kolumna nr 8 - wartość netto (w zł) –wylicza się automatycznie
* kolumna nr 9 - wartość brutto (w zł) –wylicza się automatycznie
* Razem - wartość netto i wartość brutto podlicza się automatycznie na końcu formularza.

1. **Wymagania ogólne dotyczące poszczególnego asortymentu będącego przedmiotem zamówienia**
2. Wykonawca będzie dostarczał artykuły spożywcze, mięso i wędliny, pieczywo, mrożonki, świeże warzywa i owoce, ziemniaki i jaja, pierwszej klasy jakości, świeże, odpowiadające normom jakościowym właściwym dla danego rodzaju produktów, które obowiązują na terenie Polski, o aktualnych terminach przydatności do spożycia. Opakowania dostarczanych przez Wykonawcę artykułów spożywczych muszą być oznakowane widoczną datą terminu przydatności do spożycia.
3. Wszystkie artykuły suche (makarony, kasze, owoce suszone, ciastka) muszą być pakowane w czyste opakowania jednostkowe przeznaczone do kontaktu z żywnością chroniące zawartość przed uszkodzeniem. Wszystkie artykuły muszą być suche, bez obecności szkodników oraz uszkodzeń przez nich wyrządzonych, bez śladów pleśni czy wilgoci. Niedopuszczalne są produkty uszkodzone, połamane, a także zniszczone lub otwarte opakowania albo hermetycznie nieszczelne.
4. Mięso, wędliny, drób muszą być przewożone w opakowaniach do tego przeznaczonych wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nieuszkodzone, niezamoczone i czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów.
5. Artykuły piekarnicze muszą być dostarczane suche, bez obecności szkodników oraz uszkodzeń przez nich wyrządzonych, bez śladów pleśni czy wilgoci, bez obcych zapachów. Niedopuszczalne są produkty uszkodzone mechanicznie, połamane, niewyrośnięte, zakalcowate wewnątrz lub o zbyt ciemnym kolorze skórki, wyprodukowane będą w dobie dostawy.
6. Mrożonki muszą być pakowane w czyste opakowania jednostkowe przeznaczone do kontaktu z żywnością chroniące zawartość przed uszkodzeniem. Mrożonki muszą być bez obecności szkodników oraz uszkodzeń przez nich wyrządzonych, bez śladów pleśni. Nie dopuszczalne są produkty uszkodzone, połamane, a także zniszczone lub otwarte opakowania albo hermetycznie nieszczelne.
7. Warzywa i owoce muszą być:
8. Wygląd: zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, nie zwiędnięte, czyste, nie uszkodzone;
9. Barwa: typowa dla odmiany;
10. Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach;
11. Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, jakości, wielkości i możliwie w tym samym stopniu dojrzałości i rozwoju;
12. Opakowanie: towar winien być przewożony w opakowaniach do tego przeznaczonych wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nieuszkodzone, niezamoczone i czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów.
13. Jako cechy wadliwości uważa się w szczególności: nalot pleśni, objawy gnilne, uszkodzenia, zabrudzenia, przeterminowanie przetworów, cechy fizyczne i organoleptyczne świadczące o przechowywaniu lub transportowaniu produktów w niewłaściwych warunkach.
14. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania artykułów spożywczych do siedziby Zamawiającego własnym transportem na własny koszt i ryzyko, przy zachowaniu odpowiednich reżimów sanitarnych wymaganych dla przewozu żywności zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2023, poz. 1448) oraz innymi aktualnie obowiązującymi przepisami prawa w zakresie przedmiotu zamówienia.
15. Koszt dostarczenia musi być wliczony w oferowane ceny jednostkowe artykułów spożywczych, Wykonawcy nie przysługuje odrębne wynagrodzenie z tytułu dostarczenia produktów.
16. Pełnomocnik zamawiającego wymaga, aby Wykonawca dostarczył, wniósł towar do miejsca wskazanego przez Zamawiającego oraz był obecny podczas sprawdzenia zgodności towaru z zamówieniem.
17. Etykiety na produktach muszą być czytelne i umieszczone na produkcie w sposób uniemożliwiający ich przemieszczanie się, oraz zawierać nazwę produktu, skład surowcowy, wartość energetyczną, klasy jakości, termin przydatności do spożycia/minimalnej trwałości, a jeżeli przepisy tego wymagają - temperaturę przechowywania, także numer partii.
18. Artykuły żywnościowe objęte dostawą muszą spełniać wymogi sanitarno-epidemiologiczne i zasady systemu HACCP w zakładach żywienia zbiorowego. Pełnomocnik zamawiającego zastrzega sobie prawo żądania w momencie dostawy aktualnych dokumentów potwierdzających spełnianie wymogów sanitarno- epidemiologicznych związanych z prawidłową realizacją przedmiotu zamówienia, oraz certyfikat wdrożenia systemu bezpieczeństwa żywności HACCP a także dokumentację dotyczącą artykułów spożywczych w tym pochodzenie, nazwę producenta i datę produkcji, świadectwo kontroli jakości -HDI (Handlowy Dokument Identyfikacyjny).
19. Wykonawca mający bezpośredni kontakt z dostarczaną żywnością do miejsca wskazanego przez Zamawiającego musi posiadać aktualne (określone przepisami o chorobach zakaźnych i zakażeniach) orzeczenie lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby.
20. W przypadku otrzymania żywności o niewłaściwej jakości zdrowotnej czy handlowej Zamawiający odmówi przyjęcia i zgłosi niezwłocznie reklamację osobiście lub telefonicznie w dniu dostawy.
21. W przypadku niezgodności ilościowej lub jakościowej zamówienia ze zrealizowaną dostawą (stwierdzenia wad dostarczonych produktów lub stwierdzenia niezgodności produktów z opisem przedmiotu zamówienia), Wykonawca zobowiązany jest do uzupełnienia zamówienia o brakującą ilość **w ciągu 1 godziny** od planowanej dostawy jeśli produkt jest niezbędny w dniu dostawy lub uzupełnienia zamówienia o brakującą ilość najpóźniej **do godz. 6:00 następnego dnia roboczego** jeśli dany produkt nie jest niezbędny w dniu dostawy.
22. Podane w szczegółowych formularzach cenowych **(Załączniki 3-9)** ilości stanowią szacunkowe zapotrzebowanie, jakie Zamawiający przewiduje zakupić w okresie obowiązywania umowy. Z tytułu niezrealizowania wskazanych ilości, Wykonawcy nie będą przysługiwały roszczenia przeciw Zamawiającemu. Szczegółowa ilość zamawianych artykułów będzie określana każdorazowo jednostkowymi zamówieniami.
23. Wykonawca dostarczać będzie żywność do Zamawiającego własnym środkiem transportu spełniającym warunki zgodne z zasadami GMP/GHP (do wglądu: dopuszczenie środka transportu przez PPiS do przewozu żywności), na własny koszt i ryzyko, bezpośrednio do placówki Zamawiającego.
24. Dysponenci i kierowcy Wykonawcy winni posiadać aktualne świadectwa zdrowia, decyzje sanitarne na środki transportu oraz czystą odzież ochronną.
25. Dostawa żywności następować będzie na podstawie zamówień składanych Wykonawcy przez Zamawiającego e-mailem. W zamówieniu Zamawiający przekaże rodzaj i ilość zamawianej żywności jaka ma być dostarczona.
26. W szczególnych przypadkach, wynikających z potrzeby Zamawiającego, Wykonawca winien przyjąć doraźne zamówienie w trybie pilnej realizacji.
27. Sposób dostawy oraz dostarczana żywność musi być zgodna z wszystkimi wymaganiami prawa żywnościowego.
28. Poszczególne dostawy realizowane zgodnie z bieżącym zapotrzebowaniem zamawiającego, potwierdzanym każdorazowo osobnym zamówieniem

**Część 1 – Dostawa artykułów spożywczych do Szkoły Podstawowej im. Orła Białego w Ostrówku**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| L.p | Asortyment | ilość | nazwa jednostki |
| 1. | Ananas plastry 565g (ananas plastry, woda, cukier, kwas cytrynowy-regulator kwasowości) | 5 | szt. |
| 2. | Bazylia 10 g | 120 | szt. |
| 3. | Biszkopty bez cukru 100g (mąka pszenna, maka jajowa pasteryzowana, substancja słodząca: maltitol; emulgatory: E471, E475, E477.) | 120 | szt. |
| 4. | Brzoskwinie połówki w lekkim syropie 820g ( brzoskwinie połówki, woda, cukier, regulator kwasowości- kwas cytrynowy) | 5 | szt. |
| 5. | Budyń 35g bez cukru śmietankowy lub waniliowy (skrobia, aromat, kurkumina) | 200 | szt. |
| 6. | Chrupki kukurydziane 50g (grys kukurydziany 100%), wykonane z mąki kukurydzianej i wody, bez dodatku soli. Opakowanie szczelne, bez obcych zapachów i zawilgocenia. | 200 | szt. |
| 7. | Chrzan 180g, otrzymany ze świeżych, pozbawionych skórki, tartych korzeni chrzanu z dodatkiem kwasku cytrynowego, soli i cukru. | 30 | szt. |
| 8. | Cukier biały kryształ 1 kg, produkt z buraków cukrowych, przeznaczony do bezpośredniego spożycia, bez grudek, obcych zanieczyszczeń i zapachów. | 120 | kg |
| 9. | Cukier puder 400g (cukier biały) | 10 | szt. |
| 10. | Cukier wanilinowy 16g (cukier, etylowanikina, ekstrat z wanilii.) | 175 | szt. |
| 11. | Czosnek granulowany 20g | 180 | szt. |
| 12. | Drożdże 100g | 150 | szt. |
| 13. | Dżem 100% z owoców truskawkowy 210g, słoik, o odpowiednio żelowej konsystencji, wytworzony zgodnie z obowiązującymi normami. Niedopuszczalne ślady pleśni i obecność zanieczyszczeń mechanicznych i organicznych. | 60 | szt. |
| 14. | Dżem jabłka prażone bez cukru 730g, słoik, o odpowiednio żelowej konsystencji, wytworzony zgodnie z obowiązującymi normami. Niedopuszczalne ślady pleśni i obecność zanieczyszczeń mechanicznych i organicznych. | 40 | szt. |
| 15. | Filet makreli w oleju 175g | 24 | szt. |
| 16. | Groch łuskany 400g połówki, suchy. Kolor jednolity. Szczelne opakowanie bez obcych smaków i zapachów. Niedopuszczalne szkodniki | 40 | szt. |
| 17. | Groszek konserwowy 400g, puszka ziarna całe, nie zepsute w zalewie, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych. | 20 | szt. |
| 18. | Herbata ekspresowa 100szt, produkt wysokiej jakości, bez obcych smaków i zapachów. Opakowanie szczelne. | 11 | szt. |
| 19. | Herbata ekspresowa malinowa 54g 100% naturalnych składników produkt wysokiej jakości, bez obcych smaków i zapachów. Opakowanie szczelne. | 202 | szt. |
| 20. | Herbatniki 50g , produkt wysokiej jakości, bez uszkodzeń, bez obcych smaków i zapachów. Opakowanie szczelne. | 120 | szt. |
| 21. | Jogurt 115g o smaku truskawkowym lub równoważny , produkt wysokiej jakości, bez obcych smaków i zapachów. Opakowanie szczelne. | 180 | szt. |
| 22. | Jogurt 155g o smaku truskawkowym produkt wysokiej jakości, bez obcych smaków i zapachów. Opakowanie szczelne. | 2920 | szt. |
| 23. | Jogurt naturalny typ grecki 400g , bez barwników i konserwantów. Okres przydatności do spożycia, deklarowany przez producenta, powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy. Opakowanie z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością | 300 | szt. |
| 24. | Kakao 80g o obniżonej zawartości tłuszczu, opakowanie szczelne. | 15 | szt. |
| 25. | Musztarda 185g, otrzymana z ziarna gorczycy i innych przypraw, słoiczek zamknięty hermetycznie. | 20 | szt. |
| 26. | Kasza jęczmienna pęczak 4\*100g, opakowanie szczelne, ziarna bez oznak uszkodzeń, niedopuszczalny zapach pleśni lub stęchlizny | 122 | szt. |
| 27. | Kasza jęczmienna 1kg średnia, opakowanie szczelne, ziarna bez oznak uszkodzeń, niedopuszczalny zapach pleśni lub stęchlizny | 15 | szt. |
| 28. | Kasza manna 1kg opakowanie szczelne, ziarna bez oznak uszkodzeń, niedopuszczalny zapach pleśni lub stęchlizny | 20 | szt. |
| 29. | Kawa zbożowa klasyczna 150g, rozpuszczalna, zawartość zbóż min78% i cykorii, bez dodatku cukru, opakowanie szczelne, bez uszkodzeń | 6 | szt. |
| 30. | Ketchup 275g , otrzymany ze świeżych lub przetworzonych pomidorów min 66%, delikatny smak. Zamknięty w butelce plastikowej dopuszczonej do kontaktu z żywnością. Niedopuszczalne zanieczyszczenia organiczne i mechaniczne. | 25 | szt. |
| 31. | Kisiel różne rodzaje 38g bez cukru, opakowanie szczelne bez żadnych uszkodzeń mechanicznych, niedopuszczalny zapach inny niż charakterystyczny dla danego produktu. | 200 | szt. |
| 32. | Koncentrat pomidorowy 30% 190g, słoik, otrzymany ze świeżych przetartych pomidorów , o zawartości ekstraktu min 30%. Kolor czerwony, niedopuszczalne bury, bez zanieczyszczeń organicznych i mechanicznych. Hermetycznie zamknięty. | 220 | szt. |
| 33. | Kukurydza konserwowa 400g, puszka ziarna całe, nie zepsute w zalewie, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych. | 70 | szt. |
| 34. | Kwasek cytrynowy 32g | 100 | szt. |
| 35. | Liść laurowy 6g | 100 | szt. |
| 36. | Majeranek 8g | 180 | szt. |
| 37. | Majonez 310 ml (olej rzepakowy rafinowany, musztarda, ocet spirytusowy, gorczyca, cukier, sól przyprawy, woda żółtka jaj kurzych) | 50 | szt. |
| 38. | Makaron 400g świderki , wykonany z wysokiej jakości pszenicy, po ugotowaniu odpowiednio twardy i sprężysty, min. 4 jajeczny | 600 | szt. |
| 39. | Makaron krajanka 400g, wykonany z wysokiej jakości pszenicy, po ugotowaniu odpowiednio twardy i sprężysty, min. 4 jajeczny | 150 | szt. |
| 40. | Makaron nitki 400g, wykonany z wysokiej jakości pszenicy, po ugotowaniu odpowiednio twardy i sprężysty, min. 4 jajeczny | 50 | szt. |
| 41. | Makaron muszelka 400g conchigliette piccole, wykonany z wysokiej jakości pszenicy, po ugotowaniu odpowiednio twardy i sprężysty, min. 4 jajeczny | 60 | szt. |
| 42. | Makaron zacierka 250g, min. 4 jajeczny. | 80 | szt. |
| 43. | Masło stołowe, zawartość tłuszczu minimum 82 %, 200 g , bez dodatków roślinnych. Okres przydatności do spożycia, deklarowany przez producenta, powinien wynosić nie mniej niż 21 dni od daty dostawy. | 500 | szt. |
| 44. | Mąka pszenna typ 500 1kg | 200 | kg |
| 45. | Miód wielokwiatowy 1kg produkt naturalny z wielu kwiatów, bez konserwantów, wyprodukowany w Unii Europejskiej, opakowanie szklane. | 70 | szt. |
| 46. | Mleko 2% 1l karton pasteryzowane. Niedopuszczalne uszkodzenia opakowania i oznaki psucia. | 1600 | szt. |
| 47. | Musli 350 g różne rodzaje | 20 | szt. |
| 48. | Płatki kulki czekoladowe 500g | 20 | szt. |
| 49. | Przyprawa curry 20g | 40 | szt. |
| 50. | Ogórek konserwowy 870g słoik produkt otrzymany ze świeżych ogórków z dodatkiem przypraw aromatyczno-smakowych, zalanych zalewą octową i utrwalone przez proces pasteryzacji. Ogórki całe, nieuszkodzone, bez oznak psucia się. | 40 | szt. |
| 51. | Olej rzepakowy 1l z pierwszego tłoczenia, witaminy E i K oraz kwasy Omega3 | 350 | szt. |
| 52. | Papryka ostra 20g | 120 | szt. |
| 53. | Papryka słodka 20g | 180 | szt. |
| 54. | Pieprz cytrynowy 20g | 120 | szt. |
| 55. | Pieprz czarny mielony 20g | 150 | szt. |
| 56. | Pieprz ziołowy 20g | 120 | szt. |
| 57. | Zioła prowansalskie 10g | 120 | szt. |
| 58. | Płatki kukurydziane 600g (grys kukurydziany, cukier, sól, syrop cukru inwertowanego, melasa, witaminy B3 B5 B3 B6 B9 | 30 | szt. |
| 59. | Płatki ryżowe błyskawiczne 400g | 30 | szt. |
| 60. | Proszek do pieczenia 30g | 60 | szt. |
| 61. | Przyprawa do potraw 150g (bez dodatku glutaminianu, sól morska warzywa suszone. | 100 | szt. |
| 62. | Serek twarogowy 150 g, bez barwników i konserwantów. Okres przydatności do spożycia, deklarowany przez producenta, powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy. Opakowanie z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością | 80 | szt. |
| 63. | Rodzynki sułtańskie 100g, bez pestek, owoce całe, zdrowe, bez uszkodzeń, w szczelnym opakowaniu. | 10 | szt. |
| 64. | Ryż biały długoziarnisty 1 kg, suchy , ziarna bez uszkodzeń, brak oznak zawilgocenia i pleśni. | 50 | kg |
| 65. | Ryż biały długoziarnisty 400g (4x100g saszetki) | 460 | szt. |
| 66. | Ser Gouda 500 g plastry, zawartość tłuszczu min.26%, brak azotanu potasu E252. Okres przydatności do spożycia, deklarowany przez producenta, powinien wynosić nie mniej niż 21 dni od daty dostawy. | 60 | opak. |
| 67. | Ser feta 270g | 30 | szt. |
| 68. | Serek homogenizowany waniliowy 150g, o zawartości cukru nie więcej niż 10g/100g. Okres przydatności do spożycia, deklarowany przez producenta, powinien wynosić nie mniej niż 21 dni od daty dostawy. Opakowanie z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością | 60 | szt. |
| 69. | Serek puszysty o smaku biszkoptowym 90g | 240 | szt. |
| 70. | Sezam 100 g | 10 | szt. |
| 71. | Słonecznik łuskany 100 g, | 20 | szt. |
| 72. | Sos do spaghetti 500g, wyprodukowany z min 159g pomidorów na 100g produktu, z dodatkiem warzyw i przypraw, bez konserwantów, pasteryzowany. Niedopuszczalne ślady pleśni i psucia się oraz uszkodzeń mechanicznych. | 180 | szt. |
| 73. | Sól morska jodowana 1 kg, sypka nie dopuszczalne zbrylanie produktu | 120 | szt. |
| 74. | Sól ziołowa 30 g | 200 | szt. |
| 75. | Szczaw konserwowy 280, opakowanie szklane, zielony, siekany szczaw w zalewie. Bez obcych smaków i zapachów, opakowanie szczelne. | 75 | szt. |
| 76. | Serek sojowy 125g. Okres przydatności do spożycia, deklarowany przez producenta, powinien wynosić nie mniej niż 21 dni od daty dostawy. Opakowanie z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością | 15 | szt. |
| 77. | Śmietana 400 ml 18%, kubek, brak zagęstników, stabilizatorów, skrobi, żelatyny. Okres przydatności do spożycia, deklarowany przez producenta, powinien wynosić nie mniej niż 21 dni od daty dostawy. Opakowanie z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością. | 960 | szt. |
| 78. | Śmietana 500ml kartonik 30%, brak zagęstników, stabilizatorów, skrobi, żelatyny. Okres przydatności do spożycia, deklarowany przez producenta, powinien wynosić nie mniej niż 21 dni od daty dostawy. Opakowanie z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością | 450 | szt. |
| 79. | Twaróg półtłusty niemielony 1kg (kostka). Wyrób spełniający wszystkie wymagania do wykorzystania w gastronomi. Świeży, bez żadnych śladów pleśni i zepsucia. | 60 | kg |
| 80. | Woda niegazowana 1,5l, naturalna woda mineralna, w opakowaniu plastikowym, dopuszczonym do kontaktu z żywnością. | 300 | szt. |
| 81. | Fasola czerwona 220g , ziarna całe, nie zepsute w zalewie, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych. | 25 | szt. |
| 82. | Ziele angielskie całe 15g | 100 | szt. |
| 83. | Żurawina suszona 100g, owoce całe, zdrowe, bez uszkodzeń, w szczelnym opakowaniu. | 20 | szt. |
| 84. | Żurek wiejski w butelce 500ml | 40 | szt. |
| 85. | Sos słodko kwaśny 500g, wyprodukowany z min 159g pomidorów na 100g produktu, z dodatkiem warzyw i przypraw, bez konserwantów, pasteryzowany. Niedopuszczalne ślady pleśni i psucia się oraz uszkodzeń mechanicznych. | 80 | szt. |
| 86. | Wafle ryżowe 110g | 60 | szt. |
| 87. | Koncentrat barszczu buraczanego 300g. Kolor czerwony, bez zanieczyszczeń organicznych i mechanicznych. Hermetycznie zamknięty. | 5 | szt. |
| 88. | Fasola biała 400g, suszone ziarna fasoli, białe, bez uszkodzeń, jednakowe wielkościowo, niedopuszczalne ślady pleśni i zawilgocenia. Wolne od szkodników, obcych smaków i zapachów. Opakowanie hermetyczne | 60 | szt. |
| 89. | Mleczko kokosowe 400 ml, puszka, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych. | 10 | szt. |
| 90. | Morele susone 100g, bez pestek, owoce całe, zdrowe, bez uszkodzeń, w szczelnym opakowaniu. | 10 | szt. |
| 91. | śliwka suszona 100g, bez pestek, owoce całe, zdrowe, bez uszkodzeń, w szczelnym opakowaniu. | 10 | szt. |
| 92. | Dżem czarna porzeczka 100% , słoik, o odpowiednio żelowej konsystencji, wytworzony zgodnie z obowiązującymi normami. Niedopuszczalne ślady pleśni i obecność zanieczyszczeń mechanicznych i organicznych. | 10 | szt. |
| 93. | Serek naturalny 200g, o zawartości cukru nie więcej niż 10g/100g. Okres przydatności do spożycia, deklarowany przez producenta, powinien wynosić nie mniej niż 21 dni od daty dostawy. | 180 | szt. |
| 94. | Ryż brązowy 1kg | 5 | szt. |
| 95. | Płatki owsiane błyskawiczne, 500g | 30 | szt. |
| 96. | ciastko biszkoptowe z nadzieniem 30g | 100 | szt. |

**Część 2 - Dostawa mięsa i wędlin do Szkoły Podstawowej im. Orła Białego w Ostrówku**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| L.p | Asortyment | ilość | nazwa jednostki |
| 1. | **Filet surowy z piersi kurczaka**  - kolor bladoróżowy, zapach swoisty dla świeżego drobiu. Produkt świeży, niemrożony. | 1400 | kg |
| 2. | **Filet surowy z piersi indyka** - bez kości, skóry, przerostów, błon, ścięgien, kości. Produkt świeży, niemrożony. Barwa jasnoróżowa, zapach swoisty dla świeżego indyka. | 250 | kg |
| 3. | **Korpusy z kaczki** - świeży, niemrożony | 60 | kg |
| 4. | **Kurczak świeży** - kolor skóry bladoróżowy, zapach swoisty dla świeżego drobiu. Produkt świeży, niemrożony. | 40 | kg |
| 5. | **Porcje rosołowe korpusy** - kolor skóry bladoróżowy, mięsa różowy zapach swoisty dla świeżego drobiu. Produkt swieży, niemrożony. | 350 | kg |
| 6. | **Schab karkowy b/k** - mięso wieprzowe z certyfikowanych półtusz klasy S, o brawie różowej, zapachu odpowiednim dla świeżego mięsa. Produkt świeży, niemrożony. Produkt bez kości i skóry, pozbawiony zewnętrznych błon oraz tzw. Korony | 1400 | kg |
| 7. | **Skrzydło z indyka** - Skrzydło bez piór. Produkt świeży, niemrożony. Barwa jasnoróżowa, zapach swoisty dla świeżego indyka. | 40 | kg |
| 8. | **Szponder wołowy** chudy, z młodych tusz wołowych, z kością, kolor ciemnoróżowy, niemrożony | 40 | kg |
| 9. | **Szynka wieprzowa piłeczki** - mięso wieprzowe z certyfikowanych półtusz klasy S, o brawie różowej, zapachu odpowiednim dla świeżego mięsa, o zawartości tłuszczu do 10%. Produkt świeży, niemrożony. Waga jednej szynki kulki od 1 do 1,3 kg. Bez skóry, kości, ścięgien. | 260 | kg |
| 10. | **Udziec z kurczaka (bioderko)** - kolor skóry bladoróżowy, mięsa różowy, zapach swoisty dla świeżego drobiu. Produkt świeży, niemrożony. | 1250 | kg |
| 11. | **Udziec indyczy** - kolor skóry bladoróżowy, mięsa różowy, zapach swoisty dla świeżego drobiu. Produkt świeży, niemrożony. | 50 | kg |
| 12. | **Udko z kurczaka ćwiartka** - kolor skóry bladoróżowy, mięsa różowy, zapach swoisty dla świeżego drobiu. Produkt świeży, niemrożony. | 50 | kg |
| 13. | **Filet z indyka wędzony**  - min. 91%, woda, sól, cukry, aromaty, substancja zagęszczająca - karagen, przeciwutleniacz - izoaskorbinian sodu, substancja konserwująca - azotyn sodu. Produkt bez fosforanów i cytrynianów dodanych, skrobi oraz soi. **Wędlina krojona w plastry o grubości 1-1,5 milimetra, pakowana hermetycznie w opakowania po 0,2 kg z terminem przydatności nie krótszym niż 7 dni** | 20 | kg |
| 14 | **Kiełbasa żywiecka podsuszana** - mięso drobiowe, sól, przyprawy naturalne, substancja konserwująca – azotyn sodu. Do wyprodukowania 100g produktu użyto min. 104g mięsa wieprzowego. Osłonka niejadalna. **Wędlina krojona w plastry o grubości 1-1,5 milimetra, pakowana hermetycznie w opakowania po 0,2 kg z terminem przydatności nie krótszym niż 7 dni** | 20 | kg |
| 15 | **Parówki z szynki**  - mięso wieprzowe z szynki nie mniej niż 90 % produkt bezglutenowy | 100 | kg |
| 16 | **Pasztet pieczony drobiowy** | 15 | kg |
| 17 | **Polędwica sopocka**  - schab wieprzowy, sól, cukry, substancja zagęszczająca - karagen, aromaty, wzmacniacz smaku - glutaminian sodu, przeciwutleniacz - izoaskorbinian sodu, substancja konserwująca - azotyn sodu. Do wyprodukowania 100g wyrobu gotowego użyto min. 102g mięsa wieprzowego. Produkt bez fosforanów i cytrynianów dodanych, skrobi oraz soi. **Wędlina krojona w plastry o grubości 1-1,5 milimetra, pakowana hermetycznie w opakowania po 0,2 kg z terminem przydatności nie krótszym niż 7 dni** | 40 | kg |
| 18 | **Szynka wiejska** - wieprzowa, sól, cukier, substancja zagęszczająca: karagen, przyprawy naturalne, substancja konserwująca: azotyn sodu. Do wyprodukowania 100g produktu użyto min. 103g szynki wieprzowej. Osłonka niejadalna. Produkt bezglutenowy. **Wędlina krojona w plastry o grubości 1-1,5 milimetra, pakowana hermetycznie w opakowania po 0,2 kg z terminem przydatności nie krótszym niż 7 dni.** | 25 | kg |
| 19 | **Szynka z piersi indyka** - Wędlina krojona w plastry o grubości 1-1,5 milimetra, pakowana hermetycznie w opakowania po 0,2 kg z terminem przydatności nie krótszym niż 7 dni. | 30 | kg |
| 20 | **Szynka na maśle -** Składniki: szynka wieprzowa, sól, cukier, przyprawy naturalne, substancja konserwująca: azotyn sodu. Do wyprodukowania 100g produktu użyto 110g szynki wieprzowej. **Wędlina krojona w plastry o grubości 1-1,5 milimetra, pakowana hermetycznie w opakowania po 0,2 kg z terminem przydatności nie krótszym niż 7 dni.** | 30 | kg |
| 21 | **Kiełbasa krakowska sucha** **255g** 100g produktu uzyskano ze 143 g mięsa waga jednej sztuki 255g - 100 g produktu ze 143 g mięsa | 20 | szt. |

**Część 3 - Dostawa pieczywa, świeżych wyrobów piekarskich i ciastkarskich do Szkoły Podstawowej im. Orła Białego w Ostrówku**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| L.p | Asortyment | ilość | nazwa jednostki |
| 1. | Bułka grahamka 80 g , świeża, wypiekana z mąki , nie mogą być wypiekane z ciasta mrożonego, o właściwym smaku oraz zapachu. | 150 | szt. |
| 2. | Bułka kukurydziana 50 g , świeża, wypiekana z mąki , nie mogą być wypiekane z ciasta mrożonego, o właściwym smaku oraz zapachu. | 200 | szt. |
| 3. | Bułka grahamka ze słonecznikiem 100 g , świeża, wypiekana z mąki, nie mogą być wypiekane z ciasta mrożonego, o właściwym smaku oraz zapachu. | 150 | szt. |
| 4. | Bułka paryska czerstwa 400 g, ususzona. | 100 | szt. |
| 5. | Bułka razówka 80 g , świeża, wypiekana z mąki, nie mogą być wypiekane z ciasta mrożonego, o właściwym smaku oraz zapachu. | 100 | szt. |
| 6. | Bułka tarta pakowana 500 g, sucha, wykonana z pieczywa pszennego, dostarczana w papierowych torebkach, bez obecności pleśni i innych zanieczyszczeń. | 280 | szt. |
| 7. | Bułka wrocławska krojona 350 g świeża, z mąki , nie może być wypiekana z ciasta mrożonego. | 700 | szt. |
| 8. | Bułka z dynią 50 g , świeża, wypiekana z mąki , nie mogą być wypiekane z ciasta mrożonego, o właściwym smaku oraz zapachu. | 150 | szt. |
| 9. | Chałka krojona 300 g świeża, wypiekana z ciasta drożdżowego, o właściwym smaku i zapachu, nie może być wypiekana z ciasta mrożonego. | 150 | szt. |
| 10. | Chleb Baltonowski krojony 500 g na naturalnym zakwasie , świeży, nie może być wypiekany z ciasta mrożonego | 180 | szt. |
| 11. | Chleb tygrysi 350g na naturalnym zakwasie , świeży, nie może być wypiekany z ciasta mrożonego | 150 | szt. |
| 12. | Ciasto piaskowe 300 g , świeże, wypiekana z ciasta ucieranego lub drożdżowego, wykończona cukrem pudrem | 120 | szt. |
| 13. | Drożdżówka z serem 100 g wypiekany z ciasta drożdżowego z nadzieniem serowym, posypany kruszonką, nie może być wypiekany z ciasta mrożonego. | 180 | szt. |
| 14. | Pączki z marmoladą 100 g, świeży, wypiekany z ciasta drożdżowego z nadzieniem owocowym, posypany cukrem pudrem, nie może być wypiekany z ciasta mrożonego. | 335 | szt. |
| 15. | Strucla drożdżowa z serem 350 g wypiekany z ciasta drożdżowego z nadzieniem serowym, posypana kruszonką, nie może być wypiekany z ciasta mrożonego. | 40 | szt. |
| 16. | Chleb razowy na naturalnym zakwasie , świeży, nie może być wypiekany z ciasta mrożonego | 120 | szt. |
| 17. | Rogal maślany wypiekane z ciasta drożdżowego, wykończone kruszonką, nie mogą być wypiekane z ciasta mrożonego. | 300 | szt. |
| 18. | Chleb tostowy pszenny 500g na naturalnym zakwasie, nie może być wypiekany z ciasta mrożonego. | 70 | szt. |
| 19. | Chleb żytni wieloziarnisty 450g krojony | 60 | szt. |

**Część 4 - Dostawa mrożonych ryb, owoców i warzyw do Szkoły Podstawowej im. Orła Białego w Ostrówku**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| L.p. | Asortyment | ilość | nazwa jednostki |
| 1. | Bukiet warzyw 2.5kg , klasa I, duże, zdrowy bez uszkodzeń, sypki, nieoblodzony, bez oznak rozmrożenia. | 120 | szt. |
| 2. | Zupa królewska 450g , klasa I, sypka, zdrowa bez uszkodzeń, brak oznak rozmrożenia. Dostarczona w warunkach odpowiednich do produktu | 60 | szt. |
| 3. | Filet miruna nowozelandzka produkt głęboko mrożony, bez skóry i bez glazury. Filety równe, barwa jasna, bez przebarwień, zapach swoisty charakterystyczny dla danego produktu, bez oznak rozmrożenia. | 700 | kg |

**Część 5 - Dostawa świeżych warzyw i owoców do Szkoły Podstawowej im. Orła Białego w Ostrówku**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| L.p. | Asortyment | ilość | nazwa jednostki |
| 1. | Arbuzy całe, zdrowe, nie dopuszcza się arbuzów z oznakami gnicia i pleśni, czyste wolne od szkodników i uszkodzeń, niepopękane, jędrne i wystarczająco rozwinięte i dojrzałe. Nieznaczne wady kształtu, zabarwienia skórki, jasny kolor w miejscu, które dotykało ziemi w okresie wzrostu nie jest uznawane za wadę. Smak, zapach i kolor typowy dla danej odmiany. | 200 | kg |
| 2. | Banany całe, wolne od stłuczeń i nadmiernie zabliźnionych nacięć, zdrowe, bez śladów gnicia i pleśni, odpowiednio dojrzałe i rozwinięte, wolne od szkodników i uszkodzeń wyrządzonych przez nie, kolor słonecznie pomarańczowy, słodkie, bezpestkowe, kształt w miarę możliwości regularny. Termin przydatności do spożycia nie powinien wynosić mniej niż 7 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy. | 600 | kg |
| 3. | Borówka 250g borówka amerykańska ciemnoniebieski jędrny owoc, bez śladów gnicia i pleśni, odpowiednio dojrzała i rozwinięta, wolne od szkodników i uszkodzeń. Termin przydatności do spożycia nie powinien wynosić mniej niż 7 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy. | 100 | szt. |
| 4. | Brzoskwinie całe, zdrowe, bez oznak gnicia i pleśni, czyste, skórka omszona, odpowiednio rozwinięte i dojrzałe, wolne od szkodników o całkowicie zdrowym miąższu. Nie dopuszcza się brzoskwiń pękniętych w miejscu połączenia łodygi z owocowym, smak słodko-kwaśny, niedopuszczalny smak i zapach obcy. Kolor typowy dla danej odmiany. Termin przydatności do spożycia nie powinien wynosić mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy. | 70 | kg |
| 5. | Cytryna całe, wolne od stłuczeń i nadmiernie zabliźnionych nacięć, zdrowe, bez śladów gnicia i pleśni, odpowiednio dojrzałe i rozwinięte, wolne od szkodników i uszkodzeń wyrządzonych przez nie, kolor słonecznie pomarańczowy, słodkie, bezpestkowe, kształt w miarę możliwości regularny. Termin przydatności do spożycia nie powinien wynosić mniej niż 7 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy. | 140 | kg |
| 6. | Gruszka całe, wolne od stłuczeń i nadmiernie zabliźnionych nacięć, zdrowe, bez śladów gnicia i pleśni, odpowiednio dojrzałe i rozwinięte, wolne od szkodników i uszkodzeń wyrządzonych przez nie, kolor słonecznie pomarańczowy, słodkie, bezpestkowe, kształt w miarę możliwości regularny. Termin przydatności do spożycia nie powinien wynosić mniej niż 7 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy. | 300 | kg |
| 7. | Jabłka deserowe całe, zdrowe, bez oznak gnicia i pleśni, czyste, skórka błyszcząca, odpowiednio rozwinięte i dojrzałe, wolne od szkodników o całkowicie zdrowym miąższu, smak słodki, niedopuszczalny smak i zapach obcy. Kolor typowy dla danej odmiany. Termin przydatności do spożycia nie powinien wynosić mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy. | 1500 | kg |
| 8. | Kiwi całe, (opakowanie10szt) wolne od stłuczeń i nadmiernie zabliźnionych nacięć, zdrowe, bez śladów gnicia i pleśni, odpowiednio dojrzałe i rozwinięte, wolne od szkodników i uszkodzeń wyrządzonych przez nie, kolor słonecznie pomarańczowy, słodkie, bezpestkowe, kształt w miarę możliwości regularny. Termin przydatności do spożycia nie powinien wynosić mniej niż 7 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy. | 200 | 10 |
| 9. | Limonka całe, wolne od stłuczeń i nadmiernie zabliźnionych nacięć, zdrowe, bez śladów gnicia i pleśni, odpowiednio dojrzałe i rozwinięte, wolne od szkodników i uszkodzeń wyrządzonych przez nie, kolor słonecznie pomarańczowy, słodkie, bezpestkowe, kształt w miarę możliwości regularny. Termin przydatności do spożycia nie powinien wynosić mniej niż 7 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy. | 10 | kg |
| 10. | Malina 250g jędrny owoc, bez śladów gnicia i pleśni, odpowiednio dojrzała i rozwinięta, wolne od szkodników i uszkodzeń. Termin przydatności do spożycia nie powinien wynosić mniej niż 7 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy. | 60 | szt. |
| 11. | Mandarynka całe, wolne od stłuczeń i nadmiernie zabliźnionych nacięć, zdrowe, bez śladów gnicia i pleśni, odpowiednio dojrzałe i rozwinięte, wolne od szkodników i uszkodzeń wyrządzonych przez nie, kolor słonecznie pomarańczowy, słodkie, bezpestkowe, kształt w miarę możliwości regularny. Termin przydatności do spożycia nie powinien wynosić mniej niż 7 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy. | 400 | kg |
| 12. | Nektarynka, całe, wolne od stłuczeń i nadmiernie zabliźnionych nacięć, zdrowe, bez śladów gnicia i pleśni, odpowiednio dojrzałe i rozwinięte, wolne od szkodników i uszkodzeń wyrządzonych przez nie, kolor odpowiedni, słodkie, bezpestkowe, kształt w miarę możliwości regularny. Termin przydatności do spożycia nie powinien wynosić mniej niż 7 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy. | 50 | kg |
| 13. | Pomarańcza, całe, wolne od stłuczeń i nadmiernie zabliźnionych nacięć, zdrowe, bez śladów gnicia i pleśni, odpowiednio dojrzałe i rozwinięte, wolne od szkodników i uszkodzeń wyrządzonych przez nie, kolor słonecznie pomarańczowy, słodkie, bezpestkowe, kształt w miarę możliwości regularny. Termin przydatności do spożycia nie powinien wynosić mniej niż 7 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy. | 40 | kg |
| 14. | Śliwka, całe, wolne od stłuczeń i nadmiernie zabliźnionych nacięć, zdrowe, bez śladów gnicia i pleśni, odpowiednio dojrzałe i rozwinięte, wolne od szkodników i uszkodzeń wyrządzonych przez nie, kolor słonecznie pomarańczowy, słodkie, bezpestkowe, kształt w miarę możliwości regularny. Termin przydatności do spożycia nie powinien wynosić mniej niż 7 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy. | 60 | kg |
| 15. | Truskawka, wolne od stłuczeń i nadmiernie zabliźnionych nacięć, zdrowe, bez śladów gnicia i pleśni, odpowiednio dojrzałe i rozwinięte, wolne od szkodników i uszkodzeń wyrządzonych przez nie, kolor słonecznie pomarańczowy, słodkie, bezpestkowe, kształt w miarę możliwości regularny. Termin przydatności do spożycia nie powinien wynosić mniej niż 7 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy. | 120 | kg |
| 16. | Winogrono bezpestkowe zielone całe, wolne od stłuczeń i nadmiernie zabliźnionych nacięć, zdrowe, bez śladów gnicia i pleśni, odpowiednio dojrzałe i rozwinięte, wolne od szkodników i uszkodzeń wyrządzonych przez nie, kolor słonecznie pomarańczowy, słodkie, bezpestkowe, kształt w miarę możliwości regularny. Termin przydatności do spożycia nie powinien wynosić mniej niż 7 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy. | 250 | kg |
| 17. | Winogrono czerwone całe, wolne od stłuczeń i nadmiernie zabliźnionych nacięć, zdrowe, bez śladów gnicia i pleśni, odpowiednio dojrzałe i rozwinięte, wolne od szkodników i uszkodzeń wyrządzonych przez nie, kolor słonecznie pomarańczowy, słodkie, bezpestkowe, kształt w miarę możliwości regularny. Termin przydatności do spożycia nie powinien wynosić mniej niż 7 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy. | 60 | kg |
| 18. | Buraki świeże, zdrowe, bez oznak pleśni, gnicia lub zaparzenia, bez plam, pożółkłych i zaschniętych części i innych zanieczyszczeń obcych, czyste, wolna od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych. Kolor ciemnoczerwony odpowiedni dla odmiany, smak i zapach charakterystyczny dla rośliny, niedopuszczalny obcy. Jednolite pod względem odmiany i wielkości. Dostarczone w opakowaniach dopuszczonych do kontaktu z żywnością. | 400 | kg |
| 20. | Brokuł, róże brokuła powinny być świeże, jędrne, czyste, zdrowe, bez oznak gnicia i pleśni, zwarte, o ściśle przylegających, zamkniętych pąkach kwiatowych. Wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, łodygi odpowiednio miękkie, niezdrewniałe, bez pustych kanałów. Barwa jednolicie zielona, smak i zapach charakterystyczny dla danej rośliny. Dostarczona w opakowaniach dopuszczonych do kontaktu z żywnością. | 100 | szt. |
| 21. | Brukselka zdrowa, bez oznak pleśni, gnicia lub zaparzenia, bez plam, pożółkłych i zaschniętych części i innych zanieczyszczeń obcych, czyste, wolna od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych. Kolor odpowiedni dla odmiany, smak i zapach charakterystyczny dla rośliny, niedopuszczalny obcy. Jednolite pod względem odmiany i wielkości. Dostarczone w opakowaniach dopuszczonych do kontaktu z żywnością. | 25 | kg |
| 22. | Czosnek zdrowy, bez oznak pleśni, gnicia lub zaparzenia, bez plam, pożółkłych i zaschniętych części i innych zanieczyszczeń obcych, czyste, wolna od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych. Kolor odpowiedni dla odmiany, smak i zapach charakterystyczny dla rośliny, niedopuszczalny obcy. Jednolite pod względem odmiany i wielkości. Dostarczone w opakowaniach dopuszczonych do kontaktu z żywnością. | 36 | szt. |
| 23. | Cebula biała, cała, ścisła, jędrna, zdrowa, bez objawów gnicia, śladów pleśni, dojrzała( przynajmniej 2/3 masy główki jest utworzone z liści bez blaszkowych, wystarczająco sucha, bez objawów wyrośnięcia i kiełkowania, z zaschniętą szyjką i korzeniami, wolna od szkodników i uszkodzeń przez nie wyrządzonych. Kolor jednolity, dopuszczalne niewielkie wady zabarwienia, zapach charakterystyczny dla danej rośliny, niedopuszczalny obcy lub jakikolwiek inny. Jednolita pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości. | 210 | kg |
| 24. | Cebula czerwona cała, ścisła, jędrna, zdrowa, bez objawów gnicia, śladów pleśni, dojrzała( przynajmniej 2/3 masy główki jest utworzone z liści bez blaszkowych, wystarczająco sucha, bez objawów wyrośnięcia i kiełkowania, z zaschniętą szyjką i korzeniami, wolna od szkodników i uszkodzeń przez nie wyrządzonych. Kolor jednolity, dopuszczalne niewielkie wady zabarwienia, zapach charakterystyczny dla danej rośliny, niedopuszczalny obcy lub jakikolwiek inny. Jednolita pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości. | 50 | kg |
| 25. | Kapusta kiszona 5kg wiaderko. Dostarczona w opakowaniach dopuszczonych do kontaktu z żywnością. | 200 | kg |
| 26. | Kapusta pekińska świeża, czysta bez oznak gnicia, zwiędnięcia i śladów pleśni, wolna od owadów, szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki. Główka prawidłowo wykształcona, ze zwartymi liśćmi. Barwa zielona lub seledynowa, bez żadnych przebarwień. Niedopuszczalny żaden obcy smak i zapach. Dostarczona w opakowaniach dopuszczonych do kontaktu z żywnością. | 120 | kg |
| 27. | Kapusta włoska czysta bez oznak gnicia, zwiędnięcia i śladów pleśni, wolna od owadów, szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki. Główka prawidłowo wykształcona, ze zwartymi liśćmi, lekko pomarszczonymi. Barwa zielona , bez żadnych przebarwień. Smak i zapach charakterystyczny dla tego typu roślin, nie dopuszczalny żaden obcy. Dostarczona w opakowaniach dopuszczonych do kontaktu z żywnością. | 150 | szt. |
| 28. | Kapusta czerwona główka czysta bez oznak gnicia, zwiędnięcia i śladów pleśni, wolna od owadów, szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki. Główka prawidłowo wykształcona, ze zwartymi liśćmi. Barwa odpowiednia, bez żadnych przebarwień. Smak i zapach charakterystyczny dla tego typu rośliny, nie dopuszczalny żaden obcy. | 60 | kg |
| 29. | Kapusta biała główka czysta bez oznak gnicia, zwiędnięcia i śladów pleśni, wolna od owadów, szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki. Główka prawidłowo wykształcona, ze zwartymi liśćmi. Barwa odpowiednia, bez żadnych przebarwień. Smak i zapach charakterystyczny dla tego typu rośliny, nie dopuszczalny żaden obcy. | 50 | kg |
| 31. | Kalafior, świeży, zdrowy, bez oznak pleśni, gnicia lub zaparzenia, bez plam, pożółkłych i zaschniętych części i innych zanieczyszczeń obcych, czyste, wolna od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych. Kolor ciemnoczerwony odpowiedni dla odmiany, smak i zapach charakterystyczny dla rośliny, niedopuszczalny obcy. Jednolite pod względem odmiany i wielkości. Dostarczone w opakowaniach dopuszczonych do kontaktu z żywnością. | 90 | szt. |
| 32. | Koper zielony pęczek, świeży, bez pożółkłych i zaschniętych części, czysty, zdrowy, bez oznak gnicia, śladów pleśni, bez zanieczyszczeń obcych, wolny od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez nie, kolor wyraźnie zielony bez przebarwień. Dostarczona w opakowaniach dopuszczonych do kontaktu z żywnością | 600 | pęcz |
| 33. | Marchew, świeża, zdrowa, bez oznak pleśni, gnicia lub zaparzenia, bez plam, pożółkłych i zaschniętych części, pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych, czysta, wolna od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych. Kolor odpowiedni do danego produktu, smak i zapach charakterystyczny dla rośliny, niedopuszczalny obcy. Nać równo ucięta na wierzchołku marchwi, bez uszkodzenia korzenia. Dopuszczalne niewielkie wady kształtu, zabarwienia, pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na jakość i wygląd produktu. Dostarczona w opakowaniach dopuszczonych do kontaktu z żywnością. | 1200 | kg |
| 34. | Mix sałat 150g zróżnicowany zestaw liściowych warzyw, bez plam, pożółkłych i zaschniętych części, bez oznak pleśni. Dostarczona w opakowaniach dopuszczalnych do kontaktu z żywnością. | 192 | szt. |
| 35. | Natka pietruszki , pęczek świeży, bez pożółkłych i zaschniętych części, bez pędów kwiatostanowych, czysty, zdrowy, bez oznak gnicia, śladów pleśni, bez zanieczyszczeń obcych, wolny od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez nie, kolor wyraźnie zielony bez przebarwień. Dostarczony w opakowaniach dopuszczonych do kontaktu z żywnością. | 600 | pęcz |
| 36. | Ogórek zielony świeży, jędrny, czysty i zdrowy, niedopuszczalne objawy gnicia, śladów pleśni, o komorach nasiennych bez pustych przestrzeni, wole od owadów i szkodników, dobrze wykształcone ale nie przejrzałe, proste. Kolor wyraźnie zielony bez żółtych przebarwień. Niedopuszczalny gorzki smak. Dostarczone w opakowaniach dopuszczonych do kontaktu z żywnością. | 500 | kg |
| 37. | Ogórek kiszony 3kg wiaderko. Dostarczona w opakowaniach dopuszczonych do kontaktu z żywnością. | 140 | kg |
| 38. | Pieczarki świeże, zdrowe, bez objawów gnicia, śladów pleśni, bez uszkodzeń mechanicznych, wolna od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, dopuszcza się śladowe ilości podłoża uprawy na trzonie pieczarki, z zamkniętym lub lekko otwartym kapeluszem i odciętą dolną częścią trzonu. Kolor biały lub biało-kremowy, kapelusze okrągłe lub półkoliste, smak i zapach charakterystyczny dla pieczarek. Dostarczone w opakowaniach dopuszczonych do kontaktu z żywnością. | 80 | kg |
| 39. | Papryka czerwona świeża, wygląd i kolor charakterystyczny dla danej odmiany lub typu handlowego, czysta, twarda, jędrna, dobrze rozwinięta, bez objawów gnicia, śladów pleśni, bez uszkodzeń mechanicznych, wolna od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, z szypułką. Zapach charakterystyczny dla danego produktu. Dostarczona w opakowaniach dopuszczonych do kontaktu z żywnością | 80 | kg |
| 40. | Papryka żółta świeża, wygląd i kolor charakterystyczny dla danej odmiany lub typu handlowego, czysta, twarda, jędrna, dobrze rozwinięta, bez objawów gnicia, śladów pleśni, bez uszkodzeń mechanicznych, wolna od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, z szypułką. Zapach charakterystyczny dla danego produktu. Dostarczona w opakowaniach dopuszczonych do kontaktu z żywnością | 40 | kg |
| 41. | Papryka mix świeża, wygląd i kolor charakterystyczny dla danej odmiany lub typu handlowego, czysta, twarda, jędrna, dobrze rozwinięta, bez objawów gnicia, śladów pleśni, bez uszkodzeń mechanicznych, wolna od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, z szypułką. Zapach charakterystyczny dla danego produktu. Dostarczona w opakowaniach dopuszczonych do kontaktu z żywnością | 80 | szt |
| 42. | Pietruszka , korzeń świeża, zdrowa, bez oznak pleśni, gnicia lub zaparzenia, bez plam, pożółkłych i zaschniętych części, pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych, czysta, wolna od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych. Kolor kremowy bez przebarwień, smak i zapach charakterystyczny dla rośliny, niedopuszczalny obcy. Dopuszczalne niewielkie wady kształtu, zabarwienia, pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na jakość i wygląd produktu. Dostarczona w opakowaniach dopuszczonych do kontaktu z żywnością. | 500 | kg |
| 43. | Pomidor czerwony , świeży, jędrny, czysty i zdrowy, niedopuszczalne objawy gnicia, śladów pleśni, o komorach nasiennych bez pustych przestrzeni, wole od owadów i szkodników, dobrze wykształcone ale nie przejrzałe, proste. Kolor wyraźnie czerwony bez żółtych przebarwień. Niedopuszczalny gorzki smak. Dostarczone w opakowaniach dopuszczonych do kontaktu z żywnością. | 50 | kg |
| 44. | Pomidor żółty świeży, jędrny, czysty i zdrowy, niedopuszczalne objawy gnicia, śladów pleśni, o komorach nasiennych bez pustych przestrzeni, wole od owadów i szkodników, dobrze wykształcone ale nie przejrzałe, proste. Kolor wyraźnie żółty bez przebarwień. Niedopuszczalny gorzki smak. Dostarczone w opakowaniach dopuszczonych do kontaktu z żywnością. | 20 | kg |
| 45. | Pomidor koktajlowy czerwony świeży, jędrny, czysty i zdrowy, niedopuszczalne objawy gnicia, śladów pleśni, o komorach nasiennych bez pustych przestrzeni, wole od owadów i szkodników, dobrze wykształcone ale nie przejrzałe, proste. Kolor wyraźnie czerwony bez żółtych przebarwień. Niedopuszczalny gorzki smak. Dostarczone w opakowaniach dopuszczonych do kontaktu z żywnością. | 80 | kg |
| 46. | Pomidor koktajlowy żółty świeży, jędrny, czysty i zdrowy, niedopuszczalne objawy gnicia, śladów pleśni, o komorach nasiennych bez pustych przestrzeni, wole od owadów i szkodników, dobrze wykształcone ale nie przejrzałe, proste. Kolor wyraźnie żółty. Niedopuszczalny gorzki smak. Dostarczone w opakowaniach dopuszczonych do kontaktu z żywnością. | 10 | kg |
| 47. | Por świeży, zdrowy, bez objawów gnicia, śladów pleśni, bez uszkodzeń mechanicznych, wolny od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, bez zwiędłych liści, biała lub zielonkawa część powinna stanowić co najmniej 1/3 całkowitej długości 1/2 części osłoniętej. Dopuszczalne są nieznaczne wady powierzchniowe, lekkie uszkodzenia liści, nieznaczne pozostałości ziemi na łodydze pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd i jakość produktu | 450 | szt. |
| 48. | Rukola świeża, wygląd i kolor charakterystyczny dla danej odmiany lub typu handlowego, czysta, dobrze rozwinięta, bez objawów gnicia, śladów pleśni, bez uszkodzeń mechanicznych, wolna od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, z szypułką. Zapach charakterystyczny dla danego produktu. Dostarczona w opakowaniach dopuszczonych do kontaktu z żywnością | 50 | szt. |
| 49. | Roszponka świeża, wygląd i kolor charakterystyczny dla danej odmiany lub typu handlowego, czysta, , dobrze rozwinięta, bez objawów gnicia, śladów pleśni, bez uszkodzeń mechanicznych, wolna od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, z szypułką. Zapach charakterystyczny dla danego produktu. Dostarczona w opakowaniach dopuszczonych do kontaktu z żywnością | 50 | szt. |
| 50. | Rzodkiewka świeża, wygląd i kolor charakterystyczny dla danej odmiany lub typu handlowego, czysta, twarda, jędrna, dobrze rozwinięta, bez objawów gnicia, śladów pleśni, bez uszkodzeń mechanicznych, wolna od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, z szypułką. Zapach charakterystyczny dla danego produktu. Dostarczona w opakowaniach dopuszczonych do kontaktu z żywnością | 200 | pęcz |
| 51. | Sałata masłowa główka świeża, czysta, zdrowa, bez oznak gnicia, śladów pleśni, wolna od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, bez zwiędłych liści, główki odpowiednio ukształtowane, liście zielone, korzenie powinny być odcięte blisko u podstawy liści zewnętrznych a miejsce cięcia czyste. Smak i zapach niedopuszczalny obcy. | 120 | szt. |
| 52. | Sałata lodowa główka świeża, jędrna, czysta, zdrowa, bez oznak gnicia, śladów pleśni, wolna od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, bez zwiędłych liści, główki odpowiednio ukształtowane, liście sztywne, pofałdowane, korzenie powinny być odcięte blisko u podstawy liści zewnętrznych a miejsce cięcia czyste. Smak i zapach niedopuszczalny obcy. | 360 | szt. |
| 53. | Seler korzeń kształtny, twardy, jędrny, bez pustych przestrzeni na przekroju podłużnym, czysty bez stłuczeń i ordzawień, bez oznak gnicia, śladów pleśni, wolny od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, bez oznak wyrastania pędu kwiatostanowego. Kolor od białego do kremowego | 300 | kg |
| 54. | Szczypiorek pęczek świeży, bez pożółkłych i zaschniętych części, bez pędów kwiatostanowych, czysty, zdrowy, bez oznak gnicia, śladów pleśni, bez zanieczyszczeń obcych, wolny od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez nie, kolor wyraźnie zielony bez przebarwień. Dostarczony w opakowaniach dopuszczonych do kontaktu z żywnością. | 350 | szt. |
| 55. | Awokado | 20 | szt. |
| 56. | Fasolka szparagowa | 10 | kg |

**Część 6 - Dostawa ziemniaków do Szkoły Podstawowej im. Orła Białego w Ostrówku**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| L.p. | Asortyment | ilość | nazwa jednostki |
| 1. | Ziemniaki późne, białe, czyste, kształtne, suche, bez ziemi, jednolite odmianowo, dojrzałe, zdrowe, niezazieleniałe, nie uszkodzone, nie namarznięte, o kształcie i miąższu typowym dla danej odmiany, bez pustych miejsc wewnątrz miąższu. Niedopuszczalne porośnięcie kiełkami i zanieczyszczenie środkami ochrony roślin. | 6000 | kg |
| 2. | Ziemniaki młode, białe, czyste, kształtne, suche, bez ziemi, jednolite odmianowo, dojrzałe, zdrowe, niezazieleniałe, nie uszkodzone, nie namarznięte, o kształcie i miąższu typowym dla danej odmiany, bez pustych miejsc wewnątrz miąższu. Niedopuszczalne porośnięcie kiełkami i zanieczyszczenie środkami ochrony roślin. | 2000 | kg |

**Część 7 - Dostawa jaj kurzych do Szkoły Podstawowej im. Orła Białego w Ostrówku**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| L.p. | Asortyment | ilość | nazwa jednostki |
| 1. | Jajka duże kl. L z wolnego wybiegu, certyfikat naświetlania promieniami UV | 6000 | szt. |