

Załącznik nr 1 – **Warzywa, owoce, jaja**

Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest dostawa:

**WARZYW, OWOCÓW I JAJ do Przedszkola nr 87, przy ul. Broniewskiego 9D,
01-780 Warszawa.**

1. Szczegółowy zakres - warzywa, owoce:

Kl. I Warzywa i owoce bez uszkodzeń powstałych podczas wzrostu, zbioru, pakowania i transportu. Zdrowe, jędrne, zapach i smak charakterystyczny dla danego asortymentu.

Cechy dyskwalifikujące:

nie dopuszcza się owoców i warzyw z objawami zepsucia lub z takimi zmianami, które czynią je niezdatnymi do spożycia. Niedopuszczalne są ślady gnicia, produkt musi być czysty, wolny od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych (ziemi, kurzu, pozostałości środków ochrony roślin), wolne od szkodników, uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów

2. Szczegółowy zakres - jaja od kur z wolnego wybiegu , rozmiar L ,jaja z certyfikatem o naświetlaniu danej partii jaj promieniami UV-C.

Cechy dyskwalifikujące:

nieświeżość produktu uniemożliwiająca spożycie, uszkodzone skorupki jaj.

3. Sposób realizacji dostaw:

Dostawa minimum raz w tygodniu lub zgodnie z ustaleniami z zamawiającym, możliwość zamówienia towaru dwa dni przed realizacją zamówienia.

Zabezpieczenie przed wpływem warunków zewnętrznych – zawilgoceniem, szkodnikami, uszkodzeniami mechanicznymi, obcymi zapachami.

Samochód dostosowany do transportu żywności suchej z wymaganymi dokumentami odbioru sanitarnego.

Kierowca przeszkolony z zasad dobrej praktyki higienicznej, posiadający zaświadczenie do celów sanitarno – epidemiologicznych.

Przewidywany terminy realizacji zamówienia:

od 01.01.2026 r. do 31.12.2026 r.

DYREKTOR
ul. 78C
01-780
Jolanta Dylczara

FORMULARZ ASORTYMENTOWO-CENOWY
Dostawa warzyw i owoców

L P	Opis przedmiotu zamówienia	JEDNOSTKA MIARY	ILOŚĆ (kg)	CENA JEDNOSTKOWA NETTO	WARTOŚĆ NETTO	STAWKA VAT	CENA JEDNOSTKOWA BRUTTO	WARTOŚĆ BRUTTO
		3	4	5	6	7	8	9
1	czosnek, pochodzący z krajów UE - główki - kl. I	szt	100					
2	koper (w pęczkach o masie 15-20 g, bez łodyg), kl. I	pęczki	100					
3	nać pietruszki (w pęczkach o masie 20-30 g bez łodyg) – kl. I	pęczki	100					
4	rzodkiewka (w pęczkach o masie 150g) – kl. I	pęczki	500					
5	kiwi - kl.I - całe (bez szypułek), Minimalna masa owocu powinna wynosić od 68-70g.	szt	800					
6	szczypiorek świeży, denkolistny (w pęczkach o masie 20 g) – kl. I	pęczki	350					
7	Ananas świeży - kl.I - owoc dojrzwały bez oznak pleśni lub gnicia i wgnieceń. 1500 - 2000g	szt.	50					
8	sałata zielona 250g, - KL I	szt	200					
9	Kiełki Brokuła, słonecznika, lucerny świeże jedno opakowanie. Sprzedawany na sztuki.	op.	250					
10	Salata lodowa - kl. I	szt.	200					
11	Salata mix - kl. I	op.	300					
12	seler naciowy luz – kl. I - o świeżym wyglądzie; zdrowe, nie dopuszcza się selerów z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia	szt.	20					
13	Groch, suchy bez śladów pleśni i innych uszkodzeń	kg	20					
14	fasola sucha , bez śladów pleśni i robaków	kg	20					
1	banany - kl. I – Owoce powinny mieć wyrównaną długość, o żółtym kolorze skóry i białym miąższu. Wielkość 180-200g.	kg	500					
2	biała rzodkiew - kl. I	kg	20					
3	brokuły główka o średnicy min 15 cm, bez łodygi i liści (masa główki 500 - 800 g), - kl. I	kg	100					
4	burak ćwikłowy luz - kl. I	kg	200					
5	cebula - kl I	kg	150					
6	cukinia zielona - kl. I	kg	100					
7	cytryny - kl. I Nie dopuszcza się owoców o średnicy mniejszej niż 45 mm.	kg	100					
8	gruszka, odmiany: Konferencja, Paryżanka, Łukasówka, Red-Bonkreta, Faworytka, Komisówka, General Leclerc - kl. I	kg	500					
9	jabłka - kl. I	kg	550					
10	kabaczek żółty kl. I, o świeżym wyglądzie; zdrowe, nie dopuszcza się warzyw z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia.	kg	100					
11	kalafior główka o średnicy min. 15 cm, bez łodygi i liści (masa główki 500 - 800 g), - kl. I	szt	100					
12	kalarepa (bez liści) - kl. I	szt	100					
13	kapusta biała - kl. I	kg	180					
14	kapusta czerwona - kl.I	kg	50					
15	kapusta kiszona sałatkowa z marchewką bez konserwantów (pakowana w folię, słoik, wiaderko - materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) kl.I. Produkt spożywczy otrzymany z kapusty główastej białej, oczyszczonej z liści zewnętrznych, poszatkowanej i poddanej naturalnemu procesowi fermentacji mlekowej. Zawartość soku w stosunku do masy powinna odpowiadać 15% wagi, tzn. lekko uciskana pokrywa się sokiem. Niedopuszczalne są obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, niekwaśny, stęchły, objawy pleśnienia, psucia, niedostateczna ilość soku (wysuszenie kapusty), obecność szkodników, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.	kg	150					
16	kapusta pekińska - kl.I	kg	60					
17	kapusta włoska - kl.I	kg	30					

18	Marchew, luz- kl. I - odmiany: Karotka, Atol, Karina Polka, Koral, Dolanka, Amsterdamska, Lenka, Selecta, Fantazja, Perfekcja, Regulska, cała, bez uszkodzeń powstałych podczas wzrostu, zbioru, usuwania naci, pakowania. Niezdrewniała, bez oznak świadczących o wrastaniu korzenia w pęd nasienney. Bez rozwidleń i bocznych rozgałęzień, wolna od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i/lub smaków.	kg	450						
19	ogórek kiszony małosolny pakowany w wiaderko - materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) bez konserwantów, kl. I. Produkt spożywczy otrzymany ze świeżych ogórków, przypraw aromatyczno-smakowych, zalanych zalewą z dodatkiem soli i poddany naturalnemu procesowi fermentacji mlekowej, utrwalony w procesie pasteryzacji w opakowaniach hermetycznych. Struktura: dość luźno ułożone całe ogórki, jędrne, chrupkie, smak i zapach charakterystyczny dla ogórków prawidłowo ukwaszonych, aromatyczny, słono kwaśny. Ogórki powinny być proste, w kształcie foremnym zbliżonym do walca, o barwie oliwkowo zielonej o różnych odcieniach, powierzchnia wolna od uszkodzeń mechanicznych i plam chorobowych.; wielkość: 6-10 cm. Wygląd zalewy: od biało szarej do zielonkawo szarej, lekko mętny, dopuszcza się osad pochodzący z przypraw (kopru, chrzanu, gorczycy, czosnku). Niedopuszczalne są obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, niekwaśny, stęchły, objawy zaplesnienia, psucia, ich nadmierna miękkość (komory nasienne nieprawidłowo wypełnione), obecność szkodników, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.	kg	50						
20	ogórek kiszony pakowany w folię, słoik, wiaderko - materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) bez konserwantów, kl. I. Produkt spożywczy otrzymany ze świeżych ogórków, przypraw aromatyczno-smakowych, zalanych zalewą z dodatkiem soli i poddany naturalnemu procesowi fermentacji mlekowej, utrwalony w procesie pasteryzacji w opakowaniach hermetycznych. Struktura: dość luźno ułożone całe ogórki, jędrne, chrupkie, smak i zapach charakterystyczny dla ogórków prawidłowo ukwaszonych, aromatyczny, słono kwaśny. Ogórki powinny być proste, w kształcie foremnym zbliżonym do walca, o barwie oliwkowo zielonej o różnych odcieniach, powierzchnia wolna od uszkodzeń mechanicznych i plam chorobowych.; wielkość: 6-10 cm. Wygląd zalewy: od biało szarej do zielonkawo szarej, lekko mętny, dopuszcza się osad pochodzący z przypraw (kopru, chrzanu, gorczycy, czosnku). Niedopuszczalne są obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, niekwaśny, stęchły, objawy zaplesnienia, psucia, ich nadmierna miękkość (komory nasienne nieprawidłowo wypełnione), obecność szkodników, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.	kg	250						
21	ogórek zielony, szklarniowy - kl. I	kg	250						
22	papryka czerwona, pomarańczowa, żółta - kl. I	kg	350						
23	pieczarka - kl. I, grzyb o twardym, zwartym miąższu, barwy białej, o świeżym, zdrowym wyglądzie	kg	80						
24	pietruszka korzeniowa, luz- kl. I - Niezdrewniała, bez oznak świadczących o wrastaniu korzenia w pęd nasienney. Bez rozwidleń i bocznych rozgałęzień, wolna od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i/lub smaków.	kg	10						
25	pomidor malinowy - kl. 1	kg	350						
26	por - kl. I	kg	30						

27	seler korzeniowy, luz – kl. I - cały, o świeżym wyglądzie; zdrowe, nie dopuszcza się selerów z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdawnymi do spożycia, bez uszkodzeń spowodowanych mrozem, bez pustych przestrzeni, odrostów korzeniowych, czyste, tzn. wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, wolne od uszkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, tzn. odpowiednio osuszone, jeżeli były myte, bez obcych zapachów i/lub smaków. Korzeń powinien być dobrze oczyszczony i nie powinien być dłuższy niż 6 cm.	kg	10					
28	ziemniaki późne jadalne luz kl. I	kg	3 000					
Owoce i warzywa sezonowe								
1	arbuz - kl. I	kg	50					
2	brzoskwinia - kl. I	kg	80					
3	dynia - kl. I	kg	10					
4	kapusta biała młoda -kl. I	kg	50					
5	marchew wczesna z natką, luz- kl. I - Niezdawniała, bez oznak świadczących o wrastaniu korzenia w pęd nasienny. Bez rozwidłań i bocznych rozgałęzień, wolna od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i/lub smaków.	kg	100					
6	nektarynki -kl. I -	kg	80					
7	mandarynki	kg	250					
8	pomarańcze	kg	350					
9	śliwki – kl. I - całe, . Barwa mięszu żółto-zielona. odmiany: Węgierska zwykła, Węgierka Dąbrowicka, Cacanska Rana, President, Elena Bluefre, Lepotica, Opal, Brzoskwiniova, Stanley kl. I	kg	50					
10	truskawki - kl. I	kg	100					
11	ziemniaki młode jadalne luz kl. I	kg	500					
12	Botwina pęczek - świeża 400-500g , sezonowa	szt	30					
13	pomidor cheery , czerwony i żółty 500g	op	150					
				WARTOŚĆ				

Kl. I Warzywa i owoce bez uszkodzeń powstałych podczas wzrostu, zbioru, pakowania i transportu. Zdrowe; nie dopuszcza się owoców i warzyw z objawami zepsucia lub z takimi zmianami, które czynią je niezdawnymi do spożycia. Niedopuszczalne są ślady gnicia, produkt musi być czysty, wolny od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych (ziemi, kurzu, pozostałości środków ochrony roślin), wolne od uszkodników, uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, uszkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, bez obcych zapachów i/lub smaków, jędrne.

Dziękuję za
ul. Włocławska 15
tel. 22 817 21 25 / 564
KOD 581 15 51 147 Nagon 61251534

FORMULARZ ASORTYMENTOWO-CENOWY

Dostawa jaj kurzych

LP	Opis przedmiotu zamówienia	JEDNOSTKA MIARY	GRAMATURA (g)	ILOŚĆ SZACUNKOWA	CENA JEDNOSTKOWA NETTO	WARTOŚĆ NETTO	STAWKA VAT	CENA JEDNOSTKOWA BRUTTO	WARTOŚĆ BRUTTO
1	jaja kurze świeże klasy A, kat. L kod systemu chowu - 1, nie dopuszczone są jajka nieoznakowane, zbite lub popękane	szt	minimum 63 gramy	8 000					

DYREKTOR PRZEDSIĘWZIĘCIA
Ul. D. 200 61-700 Wągrowiec
01 226 384 14
Jolanta Pyzara