

15300000-1**owoce, warzywa i podobne produkty**

lp.	Nazwa	Opis	j.m
1	Arbuz	klasy I, świeży, jędrny bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni	kg
2	Banan	klasy I, świeży, jędrny bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni . Waga owocu od 100g do 120 g.	kg
3	Brzoskwinie owoc	klasy I, świeża, jędrna bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni. Waga owocu od 85g do 100g.	kg
4	Buraki	Buraki jadalne czyste, zdrowe, jednodmianowe, bulwy dojrzałe, niezieleniałe, niezaparzone, niezapleśniałe, o barwie typowej dla odmiany, o wyrównanej wielkości, bez uszkodzeń mechanicznych, o dobrym smaku, .	kg
5	Cebula	klasy I, świeża, jędrna bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni	kg
6	Cukinia	klasy I, świeża, jędrna bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni	kg
7	Cytryny	klasy I, świeża, jędrna bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni	kg
8	Gruszka	klasy I, Średnia waga owocu powinna być od 140g do 170g, świeże, jędrne bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni	kg
10	Jabłka	klasy I, odmiany: Ligol, Lobo, świeże, jędrne bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni Waga owocu od 100g do 180g	kg
11	kalarepa	klasy I, bez liści, świeża, jędrna bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni	szt
12	Kapusta biała	klasy I, świeża, jędrna bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dn	kg
13	kapusta młoda	klasy I, świeża, jędrna bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni	szt

14	kapusta pekińska	klasy I, świeża, jędrna bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni	kg
15	Kapusta Kiszona	klasy I, z kapusty białej, oczyszczonej z liści zewnętrznych, poszatkowanej i poddanej naturalnemu procesowi fermentacji. Niedopuszczalne obce smaki, zapachy, smak mocno słony, nie kwaśny, stęchły, objawy pleśnienia, psucia, niedostateczna ilość soku (wysuszenie), obecność szkodników, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia, zabrudzenia. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni	kg
16	koperek	klasy I, w pęczkach o masie 15-20g, świeży, jędrny bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni	szt
17	mandarynki	klasy I, świeże, jędrne bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni. Waga owocu od 80g do 100g	kg
18	marchew	Marchew jadalna, czysta, zdrowa, jednorodniana, dojrzała, niezzieleniała, niezaparzone, niezapleśniała, o barwie typowej dla odmiany, o wyrównanej wielkości, bez uszkodzeń mechanicznych, o dobrym smaku,	kg
19	nektarynka	klasy I, świeża, jędrna bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni. Waga owocu od 100g do 130g	kg
20	ogórki kiszone	klasy I, produkt ze świeżych ogórków i naturalnych przypraw smakowych, poddany naturalnemu procesowi fermentacji, smak i zapach charakterystyczny dla prawidłowo ukiszonych ogórków, aromatyczny słono kwaśny. Niedopuszczalne są obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, nie kwaśny, stęchły objawy zapleśnienia, psucia, ich nadmierna miękkość, obecność szkodników, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 miesiące	kg
21	ogórek świeży	klasy I, świeży, jędrny bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni	kg

22	papryka czerwona	klasy I, świeże, jędrne bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni	kg
23	pieczarki	klasy I, świeże, jędrne bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni	kg
24	pomarańcze	klasy I, świeża, jędrna bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni. Waga owocu od 300g do 320 g	kg
25	pomidor	klasy I, świeże, jędrne bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni	kg
26	pomidor cherry	klasy I, świeże, jędrne bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni	kg
27	por	klasy I, świeży, jędrny bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni	kg
28	rzepa biała	klasy I, świeża, jędrna bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni	kg
29	rzodkiewka	klasy I, świeża, jędrna bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni	szt
30	sałata	klasy I, świeża, jędrna bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni	szt
31	sałata lodowa	klasy I, świeża, jędrna bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni	szt
32	nać pietruszki	klasy I, w pęczkach o masie 20-30g, świeża, jędrna bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni	szt
33	szczypiorek	klasy I, świeży, jędrny bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni	szt
34	śliwki	klasy I, świeża, jędrna bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni Waga owocu od 15g do 20g	kg

35	truskawki	klasy I, świeża, jędrna bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni	kg
36	winogrona bezpestkowe	klasy I, świeże, jędrne bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni	kg
37	ziemniaki	klasy I, świeże, jędrne bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni	
38	ziemniaki młode	klasy I, świeże, jędrne bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni	kg
40	rodzynki	w całości, nie więcej niż 10% rozdrobnionych czy połamanych owoców. W opakowaniach od 500g do 1000g	kg
41	Brokuł różyczki mrożony	bez szypulek, w całości, nie sklezione i bez glazury. Termin ważności nie może być krótszy niż 6 mies. W opakowaniach od 1kg do 2,5 kg	kg
42	Dynia kostka mrożona	gat I nie sklezione i bez glazury. Termin ważności nie może być krótszy niż 6 mies. W opakowaniach od 1kg do 2,5 kg	kg
43	Fasolka szparagowa mrożony	bez szypulek, w całości, nie sklezione i bez glazury. Termin ważności nie może być krótszy niż 6 mies. W opakowaniach od 1kg do 2,5 kg	kg
44	Kalafior mrożony	bez szypulek, nie sklezione i bez glazury. Termin ważności nie może być krótszy niż 6 mies. W opakowaniach od 1kg do 2,5 kg	kg
45	marchew mrożona	bez szypulek, nie sklezione i bez glazury. Termin ważności nie może być krótszy niż 6 mies. W opakowaniach od 1kg do 2,5 kg	kg
46	mieszanka kompotowa mrożona	gat I bez szypulek, w całości, nie sklezione i bez glazury. Skład: śliwka, truskawka, wiśnia, czarna i czerwona porzeczka. Termin ważności nie może być krótszy niż 6 mies. W opakowaniach od 1kg do 2,5 kg	kg
47	truskawki mrożone	gat I bez szypulek, w całości, nie sklezione i bez glazury. Termin ważności nie może być krótszy niż 6 mies. W opakowaniach od 1kg do 2,5 kg	kg
48	włoszczyzna mrożona	gat I bez szypulek, w całości, nie sklezione i bez glazury. Termin ważności nie może być krótszy niż 6 mies. W opakowaniach od 1kg do 2,5 kg	kg
49	Wiśnie mrożone	gat I bez szypulek, w całości, nie sklezione i bez glazury. Termin ważności nie może być krótszy niż 6 mies. W opakowaniach od 1kg do 2,5 kg	kg

50	zupa jarzynowa mrożona	gat I bez szypulek, w całości, nie sklezione i bez glazury. Termin ważności nie może być krótszy niż 6 mies. W opakowaniach od 1kg do 2,5 kg	kg
51	Ananas puszka plastry	krążki- plastry bez dodatku sztucznych barwników, wzmacniaczy smaku i zapachu oraz konserwantów produkty powinny być zgodne z rozporządzeniem ministra zdrowia z dnia 26 lipca 2017r. W opakowaniach od 500g do 600g	szt.
52	Brzoskwinie Puszka	połówki brzoskwiń bez dodatku sztucznych barwników, wzmacniaczy smaku i zapachu oraz konserwantów produkty powinny być zgodne z rozporządzeniem ministra zdrowia z dnia 26 lipca 2017r. W opakowaniach od 500g do 600g	szt.
53	dżem niskosłodzony	100% owoców, gładki i z kawałkami owoców, nisko słodzony W opakowaniach od 200g do 280g	szt.
54	Groszek konserwowy	zielony w zalewie przezroczystej w puszcze, 400g o zawartości masy netto 240 g	szt.
55	ketchup	min. 148g pomidorów na 100 g produktu, bez dodatku sztucznych barwników, wzmacniaczy smaku i zapachu oraz konserwantów zawartość produktu netto min. 80% W opakowaniach od 400g do 500g	szt.
56	koncentrat pomidorowy	Zawartość ekstraktu 30% +/-2% W opakowaniach od 500g do 1000g	szt.
57	kukurydza konserwowa	bez dodatku sztucznych barwników, wzmacniaczy smaku i zapachu oraz konserwantów zawartość produktu netto min. 80% W opakowaniach od 340g do 400g	szt.
58	ogórki konserwowe kartuskie	bez dodatku sztucznych barwników, wzmacniaczy smaku i zapachu oraz konserwantów zawartość produktu netto min. 80% W opakowaniach od 800 g do 1000g	szt.
59	fasola Jaś	w całości, nie więcej niż 10% rozdrobnionych czy połamanych nasion W opakowaniach od 1000g do 5000g	kg
60	Fasola konserwowa czerwona	bez dodatku sztucznych barwników, wzmacniaczy smaku i zapachu oraz konserwantów W opakowaniach od 380g do 400g	szt.
61	Groch łuskany	w całości, nie więcej niż 10% rozdrobnionych czy połamanych nasion W opakowaniach od 1000g do 5000g	kg
	SUMA		

1. Zapewnienie transportu samochodem przystosowanym do przewozu żywności wyn

przechowywania w odpowiednich warunkach. Dostawa żywności musi przebiegać zgod
procedurami systemu HACCP. Kontrahent zobowiązuje się do dostarczenia handlowego
identyfikacyjnego wraz z innymi dokumentami w dniu dostawy żywności do placówki.

2. Kontrahent zobowiązuje się do stosowania harmonogramu dostaw. Dostawa odbyw
wcześniejszym złożeniu zamówienia przez pracownika szkoły od godziny 7:00 do godzi

Osoba przygotowująca opis zamówienia Katarzyna Śmietankowska

Mirosława Kowal - dyrektor szkoły

.....

imię i nazwisko

Waga/Ilość
200
500
120
150
500
30
150
150
800,00
150
300
200

200
400
200
200
200
90
160
200

200
100
200
60
80
20
10
150
140
60
200
20
200

100
200
4500
500
2
100
25
150
150
150
150
200
350
5

50
80
24
120
24
60
100
60
10
100
24
75

ragajęcej

nie z
dokumentu

va się po
ny 8:00.

15.07.2022
data szacowania