**Załącznik nr 5e**

**„Zakup pomocy dydaktycznych niezbędnych do prowadzenia zajęć i działań dla dzieci”**

**Część 5: Zakup artykułów spożywczych do zajęć kulinarnych - dla Przedszkola Publicznego nr 1 w Brześciu Kujawskim**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Przedmiot zamówienia | Ilość | Gramatura | Przeznaczenie | Opis |
| 1 | Jabłka | 2 | kg | Zajęcia przyrodnicze w PP1 | Jabłka świeże, zdrowe, dojrzałe, czyste.  Odmiany: Champion lub/i Golden-Delicjous lub/i Jonagold  Wygląd: Owoce dobrej jakości, prawidłowo wykształcone, jednolite pod względem dojrzałości, zdrowe, czyste, nieuszkodzone mechanicznie, nie robaczywe, jędrne, świeże, czyste  Smak i zapach: Typowy dla jabłka, bez obcych posmaków i zapachów Barwa: Typowa dla odmiany  Dojrzałość: pełna  Wymagania ogólne:  • Wszystkie dostawy surowca muszą pod każdym względem spełniać aktualne wymagania przepisów i norm obowiązujących w Polsce i Unii Europejskiej,  • surowiec musi być wyprodukowany zgodnie z wymaganiami Dobrej Praktyki Rolniczej,  • surowiec nie może być wyprodukowany z GMO,  • surowiec nie może być poddawany działaniu promieniowania jonizującego,  • surowiec nie może zawierać nie zadeklarowanych alergenów oraz musi być wolny od zakażenia krzyżowego alergenami. |
| 2 | Gruszki | 2 | kg | Zajęcia przyrodnicze w PP1 | Gruszki świeże, dojrzałe, zdrowe, bez oznak zepsucia, pleśni czy uszkodzeń mechanicznych.  Odmiany: preferowane Konferencja, Lukasówka lub równoważne (z odpowiednią trwałością i smakiem).  Wielkość owocu: średnia lub duża (masa owocu nie mniejsza niż 150 g).  Kolor skórki typowy dla danej odmiany, bez oznak przebarwień wynikających z chorób lub niewłaściwego przechowywania.  Wymagania ogólne:  • Wszystkie dostawy surowca muszą pod każdym względem spełniać aktualne wymagania przepisów i norm obowiązujących w Polsce i Unii Europejskiej,  • surowiec musi być wyprodukowany zgodnie z wymaganiami Dobrej Praktyki Rolniczej,  • surowiec nie może być wyprodukowany z GMO,  • surowiec nie może być poddawany działaniu promieniowania jonizującego,  • surowiec nie może zawierać nie zadeklarowanych alergenów oraz musi być wolny od zakażenia krzyżowego alergenami. |
| 3 | Banany | 3 | kg | Zajęcia przyrodnicze w PP1 | Banan, świeży, dojrzały handlowo (nie przejrzały), zdrowy, bez uszkodzeń mechanicznych i oznak psucia.  Kolor skórki: jednolity, żółty z możliwymi zielonymi końcówkami, bez przebarwień wskazujących na zepsucie.  Długość owocu: nie mniejsza niż 14 cm.  Odmiana handlowa: Cavendish lub równoważna.  Bez obecności szkodników oraz pozostałości pestycydów powyżej dopuszczalnych norm.  Wymagania ogólne:  • Wszystkie dostawy surowca muszą pod każdym względem spełniać aktualne wymagania przepisów i norm obowiązujących w Polsce i Unii Europejskiej,  • surowiec musi być wyprodukowany zgodnie z wymaganiami Dobrej Praktyki Rolniczej,  • surowiec nie może być wyprodukowany z GMO,  • surowiec nie może być poddawany działaniu promieniowania jonizującego,  • surowiec nie może zawierać nie zadeklarowanych alergenów oraz musi być wolny od zakażenia krzyżowego alergenami. |
| 4 | Borówki | 1 | kg | Zajęcia przyrodnicze w PP1 | Borówki świeże, zdrowe, jędrne, czyste, wolne od uszkodzeń mechanicznych, oznak pleśni, gnicia lub przejrzałości.  Owoce całe, dojrzałe konsumpcyjnie, ale nie przejrzałe.  Wielkość owoców: średnia lub duża (średnica owocu min. 10 mm).  Kolor skórki: ciemnoniebieski z naturalnym, woskowym nalotem.  Bez obecności insektów, zanieczyszczeń obcych i resztek roślinnych.  Wymagania ogólne:  • Wszystkie dostawy surowca muszą pod każdym względem spełniać aktualne wymagania przepisów i norm obowiązujących w Polsce i Unii Europejskiej,  • surowiec musi być wyprodukowany zgodnie z wymaganiami Dobrej Praktyki Rolniczej,  • surowiec nie może być wyprodukowany z GMO,  • surowiec nie może być poddawany działaniu promieniowania jonizującego,  • surowiec nie może zawierać nie zadeklarowanych alergenów oraz musi być wolny od zakażenia krzyżowego alergenami. |
| 5 | Ananas | 1 | sztuka | Zajęcia przyrodnicze w PP1 | Ananas, świeży, dojrzały handlowo, zdrowy, bez uszkodzeń mechanicznych, oznak zepsucia, pleśni czy fermentacji.  Masa jednego owocu: ok. 2 kg.  Owoce całe, z liśćmi (koroną), o jędrnym miąższu i naturalnym zapachu.  Skórka typowo wybarwiona – barwa żółtozielona do żółtopomarańczowej, bez pęknięć i przebarwień.  Wymagania ogólne:  • Wszystkie dostawy surowca muszą pod każdym względem spełniać aktualne wymagania przepisów i norm obowiązujących w Polsce i Unii Europejskiej,  • surowiec musi być wyprodukowany zgodnie z wymaganiami Dobrej Praktyki Rolniczej,  • surowiec nie może być wyprodukowany z GMO,  • surowiec nie może być poddawany działaniu promieniowania jonizującego,  • surowiec nie może zawierać nie zadeklarowanych alergenów oraz musi być wolny od zakażenia krzyżowego alergenami. |
| 6 | Arbuz | 1 | sztuka | Zajęcia przyrodnicze w PP1 | Arbuz świeży, cały, zdrowy, dojrzały konsumpcyjnie, jędrny, bez oznak psucia, uszkodzeń mechanicznych, pleśni czy fermentacji.  Masa jednego owocu: od 3 do 5 kg  Skórka czysta, bez pęknięć i przebarwień; wzór skórki typowy dla odmiany.  Miąższ czerwony lub różowy, soczysty, słodki, bez wewnętrznych przebarwień i oznak przejrzałości.  Odmiana np. Crimson Sweet, Sugar Baby.  Wymagania ogólne:  • Wszystkie dostawy surowca muszą pod każdym względem spełniać aktualne wymagania przepisów i norm obowiązujących w Polsce i Unii Europejskiej,  • surowiec musi być wyprodukowany zgodnie z wymaganiami Dobrej Praktyki Rolniczej,  • surowiec nie może być wyprodukowany z GMO,  • surowiec nie może być poddawany działaniu promieniowania jonizującego,  • surowiec nie może zawierać nie zadeklarowanych alergenów oraz musi być wolny od zakażenia krzyżowego alergenami. |
| 7 | Marchew | 2 | kg | Zajęcia przyrodnicze w PP1 | Marchew świeża, zdrowa, czysta, nieuszkodzona, bez oznak gnicia, pleśni, przebarwień i nadmiernej wilgoci.  Korzenie jędrne, bez pęknięć, zgorzeli i innych uszkodzeń mechanicznych.  Długość: min. 10 cm, średnica: 2–4 cm (dopuszczalne tolerancje typowe dla klasy I).  Bez liści (marchew oczyszczona), bez ziemi, piasku i innych zanieczyszczeń.  Barwa skórki: intensywnie pomarańczowa, typowa dla odmiany.  Wymagania ogólne:  • Wszystkie dostawy surowca muszą pod każdym względem spełniać aktualne wymagania przepisów i norm obowiązujących w Polsce i Unii Europejskiej,  • surowiec musi być wyprodukowany zgodnie z wymaganiami Dobrej Praktyki Rolniczej,  • surowiec nie może być wyprodukowany z GMO,  • surowiec nie może być poddawany działaniu promieniowania jonizującego,  • surowiec nie może zawierać nie zadeklarowanych alergenów oraz musi być wolny od zakażenia krzyżowego alergenami. |