**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**

**Przewidywane potrzeby ryb i mrożonek w okresie wrzesień 2022 – sierpień 2023 r.**

|  |
| --- |
| **PAKIET NR VI – RYBY I MROŻONKI** |
| **Lp.** | **Nazwa artykułu** | **Gramatura opakowania** | **Ilość przewidywana** | **Cena jednostkowa netto** | **Wartość netto (PLN)** | **Podatek VAT %** | **Cena jednostkowa brutto** | **Wartość brutto** |
| 1 | Brokuł mrożony | 2,5 kg | 30 opakowań |  |  |  |  |  |
| 2 | Bukiet kwiatowy 3 – składnikowy | 2,5 kg | 50 opakowań |  |  |  |  |  |
| 3 | Fasola szparagowa zielona cięta  | 2,5 kg | 30 opakowań |  |  |  |  |  |
| 4 | Fasola szparagowa żółta cięta | 2,5 kg | 30 opakowań |  |  |  |  |  |
| 5 | Filet z mintaja SHP b/s |  | 270 kg. |  |  |  |  |  |
| 6 | Kalafior mrożony | 2,5 kg | 30 opakowań |  |  |  |  |  |
| 7 | Malina cała | 2,5 kg | 40 opakowań |  |  |  |  |  |
| 8 | Mieszanka kompotowa | 2,5 kg | 100 opakowań |  |  |  |  |  |
| 9 | Porcja z fileta MIRUNA |  | 270 kg. |  |  |  |  |  |
| 10 | Szpinak mrożony brykiet | 2,5 kg | 20 opakowań |  |  |  |  |  |
| 11 | Truskawki | 2,5 kg | 50 opakowań |  |  |  |  |  |
| 12 | Włoszczyzna słupek (marchewka, pietruszka, seler, por) | 2,5 kg | 25 opakowań |  |  |  |  |  |
|  | **RAZEM** |  |  |  |  |  |  |  |

**1. Podana ilość towarów jest ilością szacunkową. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmian ilościowych w poszczególnych pozycjach, w tym także zamówienia mniejszej ilości towarów. Zmiany ilości związane są z faktyczną liczbą osób korzystających z dożywiania .**

**2. Wykonawca będzie dostarczał ryby i mrożonki - 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. Ryby i mrożonki powinny być pakowane w czyste opakowania jednostkowe przeznaczone do kontaktu z żywnością chroniące zawartość przed uszkodzeniem. Mrożonki powinny być suche, 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.**

**4. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania ryb i mrożonek do magazynu kuchennego 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 (tekst jednolity Dz. U. 2020r. poz. 2021) oraz innymi aktualnie obowiązującymi przepisami prawa w zakresie przedmiotu zamówienia. Koszt dostarczenia musi być wliczony w oferowane ceny jednostkowe artykułów spożywczych, Wykonawcy nie przysługuje odrębne wynagrodzenie z tytułu dostarczenia produktów.**

**5. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca dostarczający zamówiony towar pomagał przy jego rozładunku w miejscu wskazanym przez Zamawiającego oraz był obecny podczas sprawdzenia zgodności towaru z zamówieniem.**

………………………………….

Pieczęć i podpis oferenta