**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**

**Przewidywane potrzeby owoców i warzyw w okresie sierpień 2021r. - lipiec 2022r.**

|  |
| --- |
| **PAKIET NR I – WARZYWA I OWOCE** |
| **Lp.** | **Nazwa artykułu** | **Gramatura opakowania** | **Ilość przewidywana** | **Cena jednostkowa netto (PLN)** | **Wartość netto(PLN)** | **Podatek VAT %** | **Cena jednostkowa brutto (PLN)** | **Wartość brutto (PLN)** |
| 1 | Arbuz |  | 40 kg |  |  |  |  |  |
| 2 | Awokado |  | 20 szt. |  |  |  |  |  |
| 3 | Banany |  | 1200 kg |  |  |  |  |  |
| 4 | Bazylia świeża w doniczce |  | 30 szt. |  |  |  |  |  |
| 5 | Brokuły  |  | 30 szt. |  |  |  |  |  |
| 6 | Brzoskwinia |  | 100 kg |  |  |  |  |  |
| 7 | Buraki ćwikłowe |  | 180 kg |  |  |  |  |  |
| 8 | Cebula |  | 20 kg |  |  |  |  |  |
| 9 | Cukinia |  | 20 kg |  |  |  |  |  |
| 10 | Cytryny |  | 20 kg |  |  |  |  |  |
| 11 | Dynia |  | 20 kg |  |  |  |  |  |
| 12 | Fasola średnia |  | 50 kg |  |  |  |  |  |
| 13 | Gruszka |  | 800 kg |  |  |  |  |  |
| 14 | Jabłka |  | 1300 kg |  |  |  |  |  |
| 15 | Jarmuż |  | 50 opak. |  |  |  |  |  |
| 16 | Kalafior świeży |  | 30 kg |  |  |  |  |  |
| 17 | Kalarepa |  | 40 kg |  |  |  |  |  |
| 18 | Kapusta czerwona |  | 70 kg |  |  |  |  |  |
| 19 | Kapusta kwaszona |  | 300 kg |  |  |  |  |  |
| 20 | Kapusta pekińska |  | 80 kg |  |  |  |  |  |
| 21 | Kapusta świeża |  | 250 kg |  |  |  |  |  |
| 22 | Kiełki (różnego rodzaju) |  | 30 opak. |  |  |  |  |  |
| 23 | Kiwi |  | 300 kg |  |  |  |  |  |
| 24 | Koperek | 0,10 kg | 150 szt. |  |  |  |  |  |
| 25 | Mandarynki |  | 250 kg |  |  |  |  |  |
| 26 | Marchew |  | 200 kg |  |  |  |  |  |
| 27 | Mix sałat |  | 100 opak. |  |  |  |  |  |
| 28 | Morele |  | 100 kg |  |  |  |  |  |
| 29 | Natka pietruszki | 0,10 kg | 150 pęczków |  |  |  |  |  |
| 30 | Nektarynki |  | 100 kg |  |  |  |  |  |
| 31 | Ogórki kiszone |  | 200 kg |  |  |  |  |  |
| 32 | Ogórki świeże |  | 150 kg |  |  |  |  |  |
| 33 | Papryka świeża |  | 30 kg |  |  |  |  |  |
| 34 | Pieczarki |  | 40 kg |  |  |  |  |  |
| 35 | Pietruszka korzeń |  | 20 kg |  |  |  |  |  |
| 36 | Pomarańcza |  | 500 kg |  |  |  |  |  |
| 37 | Pomidory koktajlowe |  | 10 kg |  |  |  |  |  |
| 38 | Pomidory świeże |  | 150 kg |  |  |  |  |  |
| 39 | Pory |  | 30 kg |  |  |  |  |  |
| 40 | Rukola  |  | 30 opak. |  |  |  |  |  |
| 41 | Rzodkiewka | 10 szt. w pęczku | 50 pęczków |  |  |  |  |  |
| 42 | Sałata lodowa |  | 60 szt. |  |  |  |  |  |
| 43 | Sałata zielona |  | 100 szt. |  |  |  |  |  |
| 44 | Seler |  | 60 kg |  |  |  |  |  |
| 45 | Seler naciowy |  | 50 szt. |  |  |  |  |  |
| 46 | Szczypiorek | 0,10 kg | 150 pęczków |  |  |  |  |  |
| 47 | Szpinak świeży |  | 30 opak. |  |  |  |  |  |
| 48 | Śliwka |  | 200 kg |  |  |  |  |  |
| 49 | Truskawki( w sezonie ) |  | 60 kg |  |  |  |  |  |
| 50 | Winogrono białe |  | 30 kg |  |  |  |  |  |
| 51 | Winogrono różowe |  | 30 kg |  |  |  |  |  |
| 52 | Ziemniaki jadalne  |  | 2500 kg |  |  |  |  |  |
|  | **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 warzywa i owoce - pierwszej klasy jakości, świeże, zdrowe, czyste odpowiadające normom jakościowym właściwym dla danego rodzaju produktów, które obowiązują na terenie Polski, o aktualnych terminach przydatności do spożycia.**
3. **Warzywa i owoce powinny być:**
4. **Wygląd: zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, niezwiędnięte, czyste, nieuszkodzone;**
5. **Barwa: typowa dla odmiany;**
6. **Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach;**
7. **Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, jakości, wielkości i możliwie w tym samym stopniu dojrzałości i rozwoju;**
8. **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.**
9. **Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania warzyw i owoców 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 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.**
10. **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