**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**

**Przewidywane potrzeby wyrobów gotowych - garmażeryjnych , produktów mącznych świeżych w okresie wrzesień 2020 - lipiec 2021 r.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **PAKIET NR IV – WYROBY GARMAŻERYJNE** | | | | | | | | |
| **Lp.** | **Nazwa artykułu** | **Gramatura opakowania** | **Ilość przewidywana** | **Cena jednostkowa netto (PLN)** | **Wartość netto(PLN)** | **Podatek VAT %** | **Cena jednostkowa brutto (PLN)** | **Wartość brutto (PLN)** |
| 1 | Gołąbki z mięsem i ryżem |  | 250 kg |  |  |  |  |  |
| 2 | Kluski śląskie świeże |  | 150 kg |  |  |  |  |  |
| 3 | Kluski śląskie z mięsem |  | 70 kg |  |  |  |  |  |
| 4 | Kopytka świeże |  | 100 kg |  |  |  |  |  |
| 5 | Krokiety z kapustą słodką i pieczarkami |  | 200 kg |  |  |  |  |  |
| 6 | Krokiety z serem żółtym, szynką, pieczarkami |  | 50 kg |  |  |  |  |  |
| 7 | Naleśniki z jabłkami |  | 100 kg |  |  |  |  |  |
| 8 | Naleśniki z serem świeże |  | 350 kg |  |  |  |  |  |
| 9 | Paluchy serowe |  | 120 kg |  |  |  |  |  |
| 10 | Pierogi  z truskawkami |  | 100 kg |  |  |  |  |  |
| 11 | Pierogi  z borówkami |  | 100 kg |  |  |  |  |  |
| 12 | Pierogi  z jabłkiem |  | 50 kg |  |  |  |  |  |
| 13 | Pierogi chłopskie |  | 35 kg |  |  |  |  |  |
| 14 | Pierogi leniwe |  | 70 kg |  |  |  |  |  |
| 15 | Pierogi ruskie świeże |  | 300 kg |  |  |  |  |  |
| 16 | Pierogi z kapustą słodką i pieczarkami |  | 100 kg |  |  |  |  |  |
| 17 | Pierogi z mięsem wieprzowym |  | 100 kg |  |  |  |  |  |
| 18 | Pierogi z serem fetą  i szpinakiem |  | 60 kg |  |  |  |  |  |
| 19 | Pyzy z owocami |  | 70 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. Zamawiane produkty mają być świeże z bieżącej produkcji, wg ważnej daty do spożycia.**

**3. Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, czyste, bez obcych zapachów.**

**4. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania artykułów spożywczych 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.**

**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