**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**

**Przewidywane potrzeby owoców i warzyw w okresie wrzesień 2024r. - sierpień 2025r.**

|  |
| --- |
| **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 | Banany |  | 300 kg |  |  |  |  |  |
| 2 | Buraki ćwikłowe |  | 200 kg |  |  |  |  |  |
| 3 | Cebula |  | 50 kg |  |  |  |  |  |
| 4 | Fasola(opakowanie 1 kg) |  | 6 szt. |  |  |  |  |  |
| 5 | Groch (opakowanie 1kg) |  | 8 szt. |  |  |  |  |  |
| 6 | Gruszka |  | 150 kg |  |  |  |  |  |
| 7 | Jabłka |  | 700 kg |  |  |  |  |  |
| 8 | Kapusta biała |  | 300 kg |  |  |  |  |  |
| 9 | Kapusta kiszona | 1kg | 300 kg |  |  |  |  |  |
| 10 | Kapusta pekińska |  | 50 szt. |  |  |  |  |  |
| 11 | Koper świeży | pęczek | 300 szt. |  |  |  |  |  |
| 12 | Marchew |  | 500 szt. |  |  |  |  |  |
| 13 | Natka pietruszka | pęczek | 250 szt. |  |  |  |  |  |
| 14 | Ogórki konserwoweSłoik | 1L | 150 szt. |  |  |  |  |  |
| 15 | Ogórki kiszone 0,4 kg. |  | 50 szt. |  |  |  |  |  |
| 16 | Ogórki kiszone 6kg. |  | 20 szt. |  |  |  |  |  |
| 17 | Ogórki świeże |  | 120 kg |  |  |  |  |  |
| 18 | Papryka świeża |  | 30 kg |  |  |  |  |  |
| 19 | Pieczarki |  | 60 kg |  |  |  |  |  |
| 20 | Pietruszka korzeń |  | 60 kg |  |  |  |  |  |
| 21 | Pomarańcze |  |  200 kg |  |  |  |  |  |
| 22 | Pomidory |  | 70 kg |  |  |  |  |  |
| 23 | Por |  | 30 szt. |  |  |  |  |  |
| 24 | Rzodkiewka | 10 szt. pęczek | 40 |  |  |  |  |  |
| 25 | Sałata lodowa |  | 120 szt. |  |  |  |  |  |
| 26 | Sałata zielona |  | 60 szt. |  |  |  |  |  |
| 27 | Seler |  | 60 kg |  |  |  |  |  |
| 28 | Szczypiorek | pęczek | 100 szt. |  |  |  |  |  |
| 29 | Ziemniaki |  | 3000kg |  |  |  |  |  |
|  | Ziemniaki młode  |  | 500 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.**

**4. Warzywa i owoce powinny być:**

1. **Wygląd: zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, nie zwiędnięte, czyste, nie uszkodzone;**
2. **Barwa: Typowa dla odmiany;**
3. **Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach;**
4. **Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, jakości, wielkości i możliwie w tym samym stopniu dojrzałości i rozwoju;**
5. **Opakowanie: towar winien być przewożony w opakowaniach do tego przeznaczonych wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nie uszkodzone, nie zamoczone i czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów.**

**5. 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 (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.**

**6. 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