

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**Przewidywane potrzeby owoców i warzyw w okresie wrzesień 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)
25	Banany		500 kg					
4	Buraki ćwikłowe		250 kg					
5	Cebula		60 kg					
6	Fasola (opakowanie 5 kg)		6 szt.					
7	Groch (opakowanie 5 kg)		8 szt.					
28	Gruszka		200 kg					
26	Jabłko		900 kg					
9	Kapusta biała		360 kg					
8	Kapusta kiszona		380 kg					
16	Kapusta pekińska		50 szt.					
10	Koper świeży	pęczek	350 szt.					
1	Marchew		650 szt.					
17	Natka pietruszka	pęczek	300 szt.					
29	Nektaryna		100 kg					
12	Ogórki kiszane 0,4 kg.		70 szt.					
11	Ogórki kiszane 6kg.		25 szt.					
13	Ogórki świeże		120 kg					
18	Papryka świeża		40 kg					
15	Pieczarki		80 kg					

2	Pietruszka korzeń		80 kg					
27	Pomarańcze		300 kg					
14	Pomidory		80 kg					
20	Por		40 szt.					
22	Rzodkiewka	10 szt. pęczek	40					
24	Salata lodowa		140 szt.					
21	Salata zielona		70 szt.					
3	Seler		80 kg					
23	Szcypiorek	pęczek	140 szt.					
19	Ziemniaki		4000 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:

- a) Wygląd: zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, nie zwiędnięte, czyste, nie uszkodzone;
- b) Barwa: Typowa dla odmiany;
- c) Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach;
- d) Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, jakości, wielkości i możliwie w tym samym stopniu dojrzałości i rozwoju;
- e) 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