Załącznik nr 1

**OPIS SZCZEGÓŁOWY PRZEDMIOTU UMOWY**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Przedmiot zamówienia** | **Grupa CPV** | **Ilość** | **Nazwa oferowanego produktu, nazwa producenta, gramatura jednostkowa produktu** | **Wartość netto w PLN** | **Wartość brutto w PLN** |
| 1. | **Olej rzepakowy jadalny** Opakowanie: butelka plastikowa o pojemności netto 3 litry  Wymagania klasyfikacyjne :  struktura i konsystencja – w temperaturze 20 o C - płynna, przejrzysta, klarowna bez osadu  smakowitość – dobra, opakowanie jednostkowe – dopuszczone do kontaktu z żywnością, zapewniające właściwe cechy produktu w okresie przydatności do spożycia  Cechy dyskwalifikujące:  obce posmaki, zapachy, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy psucia, zmętnienie, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia  **Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy min. 6 miesięcy** | CPV 154 11 200-0 | 7 000 litrów | Nazwa produktu:  ……………………………………..  Nazwa producenta  ……………………………………..  Gramatura jednostkowa  ……………………………………… |  |  |
| 2. | **Smalec wieprzowy,**  Kostka o masie netto min. 0,2 kg.  Wymagania klasyfikacyjne:  produkt spożywczy otrzymany z tłuszczów wieprzowych, które zostały poddane procesom wytapiania i uszlachetniania, przeznaczony do smażenia lub pieczenia,  struktura i konsystencja – w temperaturze 20 0C – stała, lekko miękka,  barwa – biała z odcieniem kremowym, jednolita w całej masie,  smakowitość – dobra, zapach – swoisty dla smalcu wieprzowego, stan powierzchni – suchy, czysty, nielepki, nieznacznie wyczuwalna wilgoć, opakowania dopuszczone do kontaktu z żywnością, zapewniające właściwe cechy produktu w okresie przydatności do spożycia,  Cechy dyskwalifikujące:  obce posmaki, zapachy, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, obecność tkanki mięsnej, gruczołów, objawy psucia, zjełczenia, zaparzenia, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, deformacja kostek, zabrudzenia.  **Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy min. 3 miesięcy** | CPV 154 12 100-0 | 1 500 kg | Nazwa produktu:  ……………………………………..  Nazwa producenta  ……………………………………..  Gramatura jednostkowa  ……………………………………… |  |  |
| 3. | **Frytura płynna**  Opakowanie: butelka o masie netto 10 l  Wymagania klasyfikacyjne:  Przeznaczona do głębokiego smażenia, wyprodukowana z olejów roślinnych, nie zawiera tłuszczów uwodornionych, alergenów, składników GMO, izomerów trans i konserwantów  Cechy dyskwalifikujące:  obce posmaki, zapachy, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy psucia, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.  **Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy min. 6 miesięcy** | CPV 154 12 100-0 | 500 litrów | Nazwa produktu:  ……………………………………..  Nazwa producenta  ……………………………………..  Gramatura jednostkowa  ……………………………………… |  |  |

**Razem wartość netto zamówienia wynosi:**

**Słownie:**

**Razem wartość brutto zamówienia wynosi:**

**Słownie:**