**SP.26.05.2022**  **Wykaz produktów**

**Część 4 – warzywa i owoce**

(pieczęć wykonawcy)

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa artykułu | Jedn. miary | Ilość | Cena jednostkowa **brutto**  | Wartość **brutto** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
| 1. | Banany | kg | 144 |  |  |
| 2. | Buraki | kg | 50 |  |  |
| 3. | Cebula | kg | 25 |  |  |
| 4. | Cytryna | kg | 3 |  |  |
| 5. | Czosnek główki | szt | 30 |  |  |
| 6. | Jabłka | kg | 300 |  |  |
| 7. | Jajka | szt | 700 |  |  |
| 8. | Kalafior  | szt | 15 |  |  |
| 9. | Kapusta biała | kg | 30 |  |  |
| 10. | Kapusta czerwona | kg | 30 |  |  |
| 11. | Kapusta kwaszona | kg | 90 |  |  |
| 12. | Kapusta pekińska | kg | 30 |  |  |
| 13. | Koperek świeży | pęczek | 60 |  |  |
| 14. | Mandarynki | kg | 180 |  |  |
| 15. | Marchew | kg | 150 |  |  |
| 16. | Natka pietruszki | szt | 60 |  |  |
| 17. | Ogórek kwaszony | kg | 30 |  |  |
| 18. | Ogórek świeży | kg | 80 |  |  |
| 19. | Papryka świeża | kg | 3 |  |  |
| 20. | Pieczarki | kg | 15 |  |  |
| 21. | Pietruszka | kg | 90 |  |  |
| 22. | Pomidory | kg | 100 |  |  |
| 23. | Por | kg | 30 |  |  |
| 24. | Rzodkiewka | pęczek | 36 |  |  |
| 25. | Sałata zielona | szt | 60 |  |  |
| 26. | Seler | kg | 90 |  |  |
| 27. | Szczypiorek | pęczek | 36 |  |  |
| 28. | Szpinak liście125g | Op. | 60 |  |  |
| 29. | Ziemniaki | kg | 1600 |  |  |
|   | RAZEM |   |   |  |  |

Cechy wspólne dla asortymentu – wygląd charakterystyczny, naturalny dla każdego rodzaju produktu, bez naleciałości pleśniowych, świeże, pierwsza klasa jakości, produkty kierowane na rynek bezpośrednio po zbiorze, jak i po odpowiednim czasie przechowywania w warunkach zapewniających minimalne zmiany w wyglądzie i podstawowych parametrach opisujących ich własności, odpowiednio zapakowane, transport do Zamawiającego musi zapewniać pełnowartościowość produktów.

Zamawiający odmówi przyjęcia warzyw, ziemniaków, owoców porażonych mokrą bądź suchą zgnilizną, zapleśniałych, zgnitych, zaparzonych, zwiędniętych, zafermentowanych, porażonych chorobami, z obcym zapachem, uszkodzonych mechanicznie (w tym uszkodzenia powstałe w czasie transportu od Wykonawcy do Zamawiającego zmarznięcia, zaparzenia, zwiędnięcia itp., będące wynikiem transportowania produktów w nieodpowiednich warunkach), uszkodzonych przez szkodniki, z obecnością szkodników lub ich pozostałości, łykowatych, miękkich, ze sparciałymi korzeniami.

…………………………………… ………………………………………

*miejscowość, data podpis*