

**ZAMAWIAJĄCY:**

Szkoła Podstawowa nr 3  
im. Walerego Wróblewskiego  
w Sokółce  
Osiedle Zielone 2, 16-100 Sokółka  
tel. 85 711 24 84  
NIP 545-12-98-317, REGON 000734417

**Załącznik nr 1c**

**dla grupy asortymentowej**

**świeże warzywa i owoce**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA - WYKAZ ARTYKUŁÓW - DLA GRUPY ASORTYMENTOWEJ**

**ŚWIEŻE WARZYWA I OWOCE W OKRESIE OD 02.09.2026 R. DO 24.06.2027 R.**

**(Z WYŁĄCZENIEM DNI WOLNYCH OD NAUKI)**

**DO KUCHNI SZKOŁY PODSTAWOWEJ NR 3 IM. WALEREGO WRÓBLEWSKIEGO W SOKÓŁCE**

**Wymagania dotyczące przedmiotu umowy:**

- 1) Wykonawca dostarczy przedmiot zamówienia specjalistycznym środkiem transportu przystosowanym do przewozu żywności, zgodnie z obowiązującymi przepisami i opinią Sanepidu na własny koszt w terminach, asortymencie i ilościach zgodnie z bieżącym zapotrzebowaniem Zamawiającego,
- 2) Wykonawca zabezpieczy należycie towar na czas przewozu (opakowania, pojemniki przystosowane do przewozu danego asortymentu) i ponosi całkowitą odpowiedzialność za dostawę i jakość dostarczanego towaru,
- 3) Koszty przewozu, zabezpieczenia towaru i ubezpieczenia na czas przewozu ponosi Wykonawca,
- 4) Towar musi być świeży, I gatunku, najwyższej jakości dopuszczony do obrotu zgodnie z obowiązującymi normami, atestami, terminami przydatności do spożycia, którego termin ważności upływa nie wcześniej niż 5 dni po dacie dostawy, z nienaruszonymi cechami pierwotnymi opakowania - w tym szczególnie towar spełniający wymogi Polskiej Normy, wymogi określone w ustawie.

Towar musi zostać dostarczony do magazynu żywności Zamawiającego w dni:

poniedziałek - od godziny 7.00 do godziny 8.00

wtorek - od godziny 7.00 do godziny 8.00

środa - od godziny 7.00 do godziny 8.00

czwartek - od godziny 7.00 do godziny 8.00

piątek - od godziny 7.00 do godziny 8.00

własnym transportem, na własny koszt i własne ryzyko. Wykonawca zobowiązany jest do wniesienia towarów do magazynu żywnościowego znajdujących się w obiektach Zamawiającego.

5) Upoważniony przez Zamawiającego pracownik dokona zamówienia telefonicznie (sporządzi notatkę z tej czynności) lub pisemnie na wskazany przez wykonawcę adres mailowy. Dostawy będą następować w terminie 24 godzin od momentu złożenia zamówienia.

**6) WSZYSTKIE PRODUKTY MUSZĄ BYĆ NAJWYŻSZEJ JAKOŚCI**

**ŚWIEŻE WARZYWA I OWOCE** – owoce, warzywa, powinny być nie zwiędnięte, skorupka twarda, bez uszkodzeń zewnętrznych, owoce kulisto-stożkowate, dopuszcza nieregularne, intensywnie kolor,

skóra gładka, tłustawa, lśniąca, mięsz mają zielonkawobiały, soczysty. Warzywa korzenne - korzenie powinny być jędrne, nie popękane, nie sparciate, bez uszkodzeń przez szkodniki, bez plam. Warzywa - klasy pierwszej, nie powinny być zaparzone, zamrożnięte, zapleśniałe, Fasola - nasiona nie powinny być zbutwiałe, spleśniałe; Owoce, warzywa liściaste - bez plam, zdrowe, bez uszkodzeń. Ziemniaki- powinny być zdrowe, kształtne, suche, czyste bez ziemi, piasku, nieuszkodzone, jednolitej odmiany, kształt owalny, bez oznak zgnilizny

**UWAGA: Ilości mogą być zmienne w zależności od zapotrzebowania kuchni.**

| Lp. | Nazwa handlowa produktu | Jednostka miary | Szacunkowa ilość zapotrzebowania w okresie od 02.09.2026 r. do 24.06.2027 r. |
|-----|-------------------------|-----------------|------------------------------------------------------------------------------|
| 1.  | Ziemniaki               | kg              | 9960                                                                         |
| 2.  | Seler                   | kg              | 272                                                                          |
| 3.  | Marchew                 | kg              | 807                                                                          |
| 4.  | Cebula                  | kg              | 780                                                                          |
| 5.  | Szczypior               | szt.            | 540                                                                          |
| 6.  | Rzepa biała( sopol)     | kg              | 43                                                                           |
| 7.  | Pietruszka(nać)         | szt.            | 312                                                                          |
| 8   | Kapusta pekińska        | kg              | 157                                                                          |
| 9   | Kapusta biała           | kg              | 471                                                                          |
| 10  | Ogórki zielone          | kg              | 414                                                                          |
| 11  | Jabłka                  | kg              | 371                                                                          |
| 12  | Śliwki                  | kg              | 125                                                                          |
| 13  | Truskawki               | kg              | 115                                                                          |
| 14  | Czosnek                 | szt.            | 252                                                                          |
| 15  | Burak czerwony          | kg              | 300                                                                          |

|    |                            |      |     |
|----|----------------------------|------|-----|
| 16 | Pieczarki                  | kg   | 120 |
| 17 | Papryka                    | kg   | 158 |
| 18 | Sałata masłowa             | szt. | 218 |
| 19 | Pomidor                    | kg   | 259 |
| 20 | Koperek świeży             | szt. | 378 |
| 21 | Kalafior                   | szt. | 16  |
| 22 | Brokuły                    | szt. | 30  |
| 23 | Sałata lodowa              | szt. | 151 |
| 24 | Rzodkiewka                 | szt. | 141 |
| 25 | Czarna porzeczka           | kg   | 54  |
| 26 | Brukselka                  | kg   | 10  |
| 27 | Cytryny                    | kg   | 106 |
| 28 | Czerwona porzeczka         | kg   | 52  |
| 29 | Wiśnie                     | kg   | 72  |
| 30 | Aronia                     | szt. | 18  |
| 31 | Banany                     | kg   | 230 |
| 32 | Pory                       | szt. | 166 |
| 33 | Zestaw do kiszenia ogórków | szt. | 6   |
| 34 | Pomarańcze                 | kg   | 29  |
| 35 | Botwinka                   | szt. | 35  |
| 36 | Fasolka szparagowa         | kg   | 25  |
| 37 | Kapusta młoda              | szt. | 65  |

|    |                     |    |     |
|----|---------------------|----|-----|
| 38 | Nektarynki          | kg | 40  |
| 39 | Kapusta czerwona    | kg | 61  |
| 40 | Gruszka             | kg | 104 |
| 41 | Morele              | kg | 40  |
| 42 | Czerwona cebula     | kg | 20  |
| 43 | Kiwi                | kg | 70  |
| 44 | Mandarynka          | kg | 196 |
| 45 | Ogórki kiszone 1kg  | kg | 92  |
| 46 | Kapusta kiszona 1kg | kg | 253 |
| 47 | Gruszki suszone 1kg | kg | 6   |
| 48 | Jabłka suszone 1kg  | kg | 6   |
| 49 | Śliwki suszone 1kg  | kg | 1   |

DYREKTOR  
 Szkoły Podstawowej nr 3  
 im. Walerego Wróblewskiego w Sokółce  
  
 mgr Katarzyna Chociej