SP2.Kśw.261.1.2018 Załącznik nr 2.5 do SIWZ

**Formularz asortymentowo-cenowy**

Opis przedmiotu zamówienia

| **L.p.** | **Nazwa artykułu** | **Opis cech charakterystycznych** | **J.m.** | **Liczba** | **Nazwa i producent oferowanego artykułu****(należy podać)** | **Oferowana wielkość opakowania jednostkowego****(należy podać)** | **Oferowana ilość opakowań****(należy zaokrąglić do pełnych opakowań)** | **Cena jednostkowa netto za opakowanie** | **Wartość netto** | **Stawka VAT** | **Wartość brutto** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Borowik mrożony kostka kl.1** | Borowiki podzielone na prostopadłościenne kostki, utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18oC.Opakowania jednostkowe - torby foliowe termozgrzewalne, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Masa netto min. 2,5 kg.Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy. | szt. | 60 |  |  |  |  |  | 5 |  |
|  | **Brokuł mrożony** | Części róży brokułowej, powstałe przez jej rozdzielenie na mniejsze części, utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18oC; kaliber (rozmiar) róż 35-50 mm (identyczna lub zbliżona wielkość wszystkich róż).Opakowania jednostkowe - torby foliowe termozgrzewalne, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Masa netto min. 450 gOkres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy | szt. | 100 |  |  |  |  |  | 5 |  |
|  | **Bukiet warzyw mrożony** | Produkt otrzymany przez wymieszanie, w określonym recepturą stosunku masowym, kilku gatunków warzyw zamrożonych całych lub pokrojonych w kostkę lub inne formy, np. plastry, słupki lub paski, utrwalony przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18oC. Skład: brokuł różyczki, kalafior różyczki, marchew plastry. Opakowania jednostkowe - torby foliowe termozgrzewalne, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Masa netto min. 450 gOkres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy | kg | 150 |  |  |  |  |  | 5 |  |
|  | **Fasolka szparagowa zielona cięta** | Fasola szparagowa zielona w postaci strąków poprzecznie ciętych na odcinki, utrwalona przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18oC.Opakowania jednostkowe - torby foliowe termozgrzewalne, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Masa netto min. 450 g.Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy | kg | 200 |  |  |  |  |  | 5 |  |
|  | **Filet rybny z dorsza ze skórą kl.1 SHP** | Płat mięsa z dorsza o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równolegle do kręgosłupa, bez skóry i wyrostków ościstych kręgosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte, zamrożony; filety ułożone warstwowo w bloki z zastosowaniem przekładek z folii umożliwiające łatwe oddzielenie każdego fileta (shatterpack).Filety całe, bez obcych zanieczyszczeń; tkanka mięsna jasna, o naturalnej barwie, charakterystycznej dla dorsza. Powierzchnie cięć równe, gładkie, bez poszarpań krawędzi; nie dopuszcza się pozostałości wnętrzności.Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 1 miesiąc od daty dostawy. | kg | 200 |  |  |  |  |  | 5 |  |
|  | **Filet rybny miruna ze skórą kl.1 SHP** | Płat mięsa z miruny o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równolegle do kręgosłupa bez skóry i wyrostków ościstych kręgosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte, zamrożony; filety ułożone warstwowo w bloki z zastosowaniem przekładek z folii umożliwiające łatwe oddzielenie każdego fileta (shatterpack). Waga jednego płata do 170 g.Filety całe, bez obcych zanieczyszczeń; tkanka mięsna jasna, o naturalnej barwie, charakterystycznej dla miruny. Powierzchnie cięć równe, gładkie, bez poszarpań krawędzi; nie dopuszcza się pozostałości wnętrzności.Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 1 miesiąc od daty dostawy. | kg | 1500 |  |  |  |  |  | 5 |  |
|  | **Groszek zielony mrożony Hortex lub równoważny** | Groszek zielony cały otrzymany przez wyodrębnienie ziaren grochu zielonego od strąków, ziarna grochu całe, utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18oC; , o zbliżonej wielkości, niepomarszczone, nieoblodzone bez zlepieńców trwałych; zlepieńce nietrwałe i nieznaczne oszronienie owoców nie stanowią wady; barwa skórki i miąższu: typowa dla danej odmiany; ziarna w stanie dojrzałości konsumpcyjnej; ziarna zdrowe, praktycznie wolne od oznak zapleśnienia i fermentacji oraz od uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki; czyste, praktycznie wolne od zanieczyszczeń mineralnych i zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego, nie dopuszcza się zanieczyszczeń obcych; konsystencja w stanie zamrożonym: twarda, konsystencja w stanie rozmrożonym: lekko osłabiona,; smak i zapach w stanie rozmrożonym: charakterystyczny dla danej odmiany, nieco osłabiony, bez zapachów i posmaków obcych.Opakowania jednostkowe - torby foliowe termozgrzewalne, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Masa netto min. 450 g.Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy. | szt | 300 |  |  |  |  |  | 5 |  |
|  | **Kalafior mrożony Hortex lub równoważne** | Części róży kalafiorowej, powstałe przez jej rozdzielenie na mniejsze części, z głąbikami przyciętymi do 20 mm, mierząc od nasady najbliższego rozgałęzienia, utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18 oC.Opakowania jednostkowe - torby foliowe termozgrzewalne, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Masa netto min. 450 g.Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy | szt. | 300 |  |  |  |  |  | 5 |  |
|  | **Marchew mini mrożona Hortex lub równoważne** | Produkt uzyskany ze świeżej marchwi o średnicy 1 -1,5 cm, długości 3 - 5cm. utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18oC; o zbliżonej wielkości, niepomarszczone, nieoblodzone bez zlepieńców trwałych; zlepieńce nietrwałe i nieznaczne oszronienie nie stanowią wady; barwa typowa dla danej odmiany; w stanie dojrzałości konsumpcyjnej, zdrowe, praktycznie wolne od oznak zapleśnienia i fermentacji oraz od uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki; czyste, praktycznie wolne od zanieczyszczeń mineralnych i zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego, nie dopuszcza się zanieczyszczeń obcych; konsystencja w stanie zamrożonym: twarda, konsystencja w stanie rozmrożonym: lekko osłabiona; smak i zapach w stanie rozmrożonym: charakterystyczny dla danej odmiany, nieco osłabiony, bez zapachów i posmaków obcych.Opakowania jednostkowe - torby foliowe termozgrzewalne, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Masa netto min. 450 g.Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy | szt. | 300 |  |  |  |  |  | 5 |  |
|  | **Mieszanka kompotowa Hortex lub równoważne** | Owoce utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18 oC. Mieszanka 4-oskładnikowa, skład: śliwka, wiśnie, truskawka, czarna porzeczka.Opakowanie jednostkowe torba z tworzywa termozgrzewalna, wykonana z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, masa netto min. 1 kg.Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy. | szt. | 200 |  |  |  |  |  | 5 |  |
|  | **Mieszanka warzywna** | Warzywa utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18 oC. Mieszanka 3-składnikowa, skład: brokuł, kalafior, marchew.Opakowanie jednostkowe torba z tworzywa termozgrzewalna, wykonana z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, masa netto min. 1 kg.Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy. | szt. | 100 |  |  |  |  |  | 5 |  |
|  | **Paluszki rybne** | Półprodukt spożywczy w postaci niewielkich (30 gramów/sztuka) bloków mrożonego mięsa rybiego w gotowej panierce, wytworzony z filetów białego mięsa ryb: dorsza, mintaja lub morszczuka, utrwalony przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18 oC. Zawartość wagowa mięsa ryb w składzie produktu minimum 55%. Niedopuszczalne: zawartość gumy guar oraz syntetycznych barwników i wzmacniaczy smaku i.Opakowanie jednostkowe pudełko wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością powinno zawierać min. 45 sztuk paluszków o wadze 30 g każdy.Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy. | Szt. | 500 |  |  |  |  |  | 5 |  |
|  | **Pyzy ziemniaczane** | Pyzy ziemniaczane zamrożone - wyroby uformowane z ciasta ziemniaczanego, bez nadzienia, utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do uzyskania temperatury -18oC lub niższej w każdym punkcie produktu, gotowe do spożycia po obróbce cieplnej; wyrównane w opakowaniu jednostkowym pod względem kształtu i wielkości (masa 1szt. od 40 g do 50 g); dopuszcza się nietrwałe zlepieńce rozpadające się przy niewielkim nacisku oraz niewielkie oszronienie i uszkodzenia nie wpływające na obniżenie walorów użytkowych wyrobów; niedopuszczalne objawy pleśnienia, psucia, rozmrożenie produktu; barwa typowa dla wyrobów z ciasta ziemniaczanego, wyrównana w opakowaniu jednostkowym; wygląd (po obróbce kulinarnej): zachowany kształt wyrobów; smak i zapach (po obróbce kulinarnej): typowy dla wyrobów z ciasta ziemniaczanego, bez obcych smaków i zapachów; konsystencja (po obróbce kulinarnej): charakterystyczna dla ciasta ziemniaczanego, jednolita, miękka, lekko porowata.Opakowanie jednostkowe torba z tworzywa termozgrzewalna, wykonana z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, masa netto min. 450 g.Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy. | kg | 300 |  |  |  |  |  | 5 |  |
|  | **Pyzy ziemniaczane z mięsem**  | Pyzy ziemniaczane z mięsem zamrożone - półprodukty z ciasta ziemniaczanego, z nadzieniem mięsnym, utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do uzyskania temperatury -18oc lub niższej w każdym punkcie produktu, gotowe do spożycia po obróbce cieplnej; wyrównane w opakowaniu jednostkowym pod względem kształtu i wielkości (masa 1szt. od 45 g do 50 g); dopuszcza się nietrwałe zlepieńce rozpadające się przy niewielkim nacisku oraz niewielkie oszronienie i uszkodzenia nie wpływające na obniżenie walorów użytkowych wyrobów; niedopuszczalne rozmrożenie produktu; barwa typowa dla wyrobów z ciasta ziemniaczanego, wyrównana w opakowaniu jednostkowym, dopuszcza się prześwity barwy charakterystyczne dla użytego nadzienia; wygląd (po obróbce kulinarnej): zachowany kształt wyrobów; smak i zapach; (po obróbce kulinarnej): typowy dla wyrobów z ciasta ziemniaczanego i nadzienia mięsnego, bez obcych smaków i zapachów; konsystencja (po obróbce kulinarnej): ciasta – elastyczna, nadzienia – miękka, nierozpadająca się, właściwa dla użytych składników i stopnia rozdrobnienia mięsa i dodatków. Opakowanie jednostkowe torba z tworzywa termozgrzewalna, wykonana z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, masa netto min. 450 g.Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy. | kg | 800 |  |  |  |  |  | 5 |  |
|  | **Szpinak mrożony** | Produkt uzyskany przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18oC, zblanszowanych, mechanicznie rozdrobnionych liści szpinakuOpakowania jednostkowe - torby foliowe termozgrzewalne, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Masa netto min. 450 g.Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy | kg | 70 |  |  |  |  |  | 5 |  |
|  | **Truskawka mrożona** | Truskawki całe utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18 oCOpakowania jednostkowe - torby foliowe termozgrzewalne, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Masa netto min. 1 kg.Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy. | szt. | 300 |  |  |  |  |  | 5 |  |
|  | **Dynia mrożona kostka** | Produkt otrzymany z krojonej w kostkę dyni, utrwalonej przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18 oC. Opakowanie jednostkowe torba z tworzywa termozgrzewalna, wykonana z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, masa netto min. 1 kg.Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy. | kg | 150 |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Cukinia mrożona kostka** | Produkt otrzymany z krojonej w kostkę cukinii, utrwalonej przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18oC. Opakowanie jednostkowe torba z tworzywa termozgrzewalna, wykonana z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, masa netto min. 1 kg.Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy. | kg | 150 |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Cukinia mrożona plastry** | Produkt otrzymany z krojonej w plastry cukinii, utrwalonej przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18 oC. Opakowanie jednostkowe torba z tworzywa termozgrzewalna, wykonana z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, masa netto min. 1 kg.Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy. | kg | 150 |  |  |  |  |  |  |  |
| **RAZEM** |  |  |  |

**Pakowanie**

Opakowania jednostkowe, zbiorcze i transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, zapewniać właściwą jakość produktu podczas całego okresu przydatności do spożycia, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, śladów pleśni, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych. Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością. Dostawa produktów mrożonych powinna nastąpić w sposób zapewniający stałą temperaturę chłodniczą podczas transportu, np. z zastosowaniem opakowań zbiorczych (transportowych) izotermicznych.

**Znakowanie**

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

1. nazwę produktu,
2. termin przydatności do spożycia,
3. nazwę dostawcy – producenta, adres,
4. warunki przechowywania,
5. oznaczenie partii produkcyjnej
6. oraz inne informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

………………..,data…………………………. ......................................................................

Podpis i pieczątka osoby/osób

upoważnionych do reprezentowania Wykonawcy