INT.261.1.2019 Załącznik nr 2.6 do SIWZ

**Formularz asortymentowo-cenowy**

Opis przedmiotu zamówienia

| **L.p.** | **Nazwa artykułu** | **Opis cech charakterystycznych** | **J.m.** | **Liczba** | **Cena jednostkowa netto za kg/szt.** | **Wartość netto** | **Stawka VAT** | **Wartość brutto** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Pierogi ruskie świeże** | Produkty ręcznie uformowane z ciasta pierogowego, z nadzieniem (zawartość głównych składników nadzienia nie mniej niż: 45% sera białego twarogowego, 45% ziemniaków, 5% cebula smażona, przyprawione solą i pieprzem), poddane obróbce termicznej, gotowe do spożycia po podgrzaniu. Odgrzewanie produktu powinno być możliwe z wykorzystaniem zarówno metody tradycyjnej np. (garnek, patelnia), jak i z wykorzystaniem pieca konwekcyjno-parowego i kuchenki mikrofalowej. Smak i zapach łagodny, typowy dla wyrobów z ciasta pierogowego z nadzieniem z sera, ziemniaków i cebuli; niedopuszczalny: stęchły, gorzki lub inny obcy. Zawartość nadzienia w wyrobie (masowo) nie mniej niż 40%. Bez konserwantów.Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy. | kg | 800 |  |  | 5 |  |
|  | **Pierogi z kapustą i pieczarką świeże** | Produkty ręcznie uformowane z ciasta pierogowego, z nadzieniem (zawartość głównych składników nadzienia nie mniej niż: 50% kapusty kiszonej, 25% pieczarek świeżych), poddane obróbce termicznej, gotowe do spożycia po podgrzaniu. Odgrzewanie produktu powinno być możliwe z wykorzystaniem zarówno metody tradycyjnej np. (garnek, patelnia), jak i z wykorzystaniem pieca konwekcyjno-parowego i kuchenki mikrofalowej. Smak i zapach typowy dla wyrobów z ciasta pierogowego z nadzieniem z kapusty i grzybów; niedopuszczalny: stęchły, gorzki lub inny obcy. Zawartość nadzienia w wyrobie (masowo) nie mniej niż 40%. Bez konserwantów.Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy. | kg | 200 |  |  | 5 |  |
|  | **Pierogi ze szpinakiem i serem świeże**  | Produkty ręcznie uformowane z ciasta pierogowego, z nadzieniem (zawartość głównych składników nadzienia nie mniej niż 60% szpinaku), poddane obróbce termicznej, gotowe do spożycia po podgrzaniu. Odgrzewanie produktu powinno być możliwe z wykorzystaniem zarówno metody tradycyjnej np. (garnek, patelnia), jak i z wykorzystaniem pieca konwekcyjno-parowego i kuchenki mikrofalowej. Smak i zapach typowy dla wyrobów z ciasta pierogowego z nadzieniem ze szpinakiem, dopuszczalny posmak przypraw; niedopuszczalny: stęchły, gorzki lub inny obcy. Zawartość nadzienia w wyrobie (masowo) nie mniej niż 40%. Bez konserwantów.Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy. | kg | 100 |  |  | 5 |  |
|  | **Pierogi z białym serem** | Produkty ręcznie uformowane z ciasta pierogowego, z nadzieniem (zawartość głównych składników nadzienia nie mniej niż 80% białego sera z dodatkiem cukru), poddane obróbce termicznej, gotowe do spożycia po podgrzaniu. Odgrzewanie produktu powinno być możliwe z wykorzystaniem zarówno metody tradycyjnej np. (garnek, patelnia), jak i z wykorzystaniem pieca konwekcyjno-parowego i kuchenki mikrofalowej. Smak i zapach typowy dla wyrobów z ciasta pierogowego z nadzieniem z truskawek; niedopuszczalny: stęchły, gorzki lub inny obcy. Zawartość nadzienia w wyrobie (masowo) nie mniej niż 40%. Bez konserwantów.Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy. | kg | 200 |  |  | 5 |  |
|  | **Pierogi z mięsem** | Produkty ręcznie uformowane z ciasta pierogowego, z nadzieniem (zawartość głównych składników nadzienia nie mniej niż 80% mięsa wieprzowego z szynki), poddane obróbce termicznej, gotowe do spożycia po podgrzaniu. Odgrzewanie produktu powinno być możliwe z wykorzystaniem zarówno metody tradycyjnej np. (garnek, patelnia), jak i z wykorzystaniem pieca konwekcyjno-parowego i kuchenki mikrofalowej. Smak i zapach typowy dla wyrobów z ciasta pierogowego z nadzieniem ze szpinakiem, dopuszczalny posmak przypraw; niedopuszczalny: stęchły, gorzki lub inny obcy. Zawartość nadzienia w wyrobie (masowo) nie mniej niż 40%. Bez konserwantów.Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy. | kg | 200 |  |  |  |  |
|  | **Pierogi ze świeżymi truskawkami**  | Produkty ręcznie uformowane z ciasta pierogowego, z nadzieniem (zawartość głównych składników nadzienia nie mniej niż 100% świeżej, niemrożonej truskawki z dodatkiem cukru), poddane obróbce termicznej, gotowe do spożycia po podgrzaniu. Odgrzewanie produktu powinno być możliwe z wykorzystaniem zarówno metody tradycyjnej np. (garnek, patelnia), jak i z wykorzystaniem pieca konwekcyjno-parowego i kuchenki mikrofalowej. Smak i zapach typowy dla wyrobów z ciasta pierogowego z nadzieniem z truskawek; niedopuszczalny: stęchły, gorzki lub inny obcy. Zawartość nadzienia w wyrobie (masowo) nie mniej niż 40%. Bez konserwantów.Produkt dostępny w sezonie od miesiąca maja.Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy. | kg | 200 |  |  | 5 |  |
|  | **Kluski leniwe świeże** | Produkty ręcznie uformowane z ciasta serowo-pszennego (zawierającego w składzie min. 50% sera białego twarogowego), bez nadzienia, poddane obróbce termicznej, gotowe do spożycia po podgrzaniu. Odgrzewanie produktu powinno być możliwe z wykorzystaniem zarówno metody tradycyjnej np. (garnek, patelnia), jak i z wykorzystaniem pieca konwekcyjno-parowego i kuchenki mikrofalowej. Wygląd: powierzchnia gładka, błyszcząca; produkty wyrównane w opakowaniu jednostkowym pod względem kształtu i wielkości; niedopuszczalne: uszkodzenia, popękanie, zabrudzenie powierzchni. Konsystencja charakterystyczna dla produktów z gotowanego ciasta serowo-pszennego, elastyczna, miękka, niedopuszczalna luźna, rozpadająca się lub zbyt twarda. Smak i zapach typowy dla produktów z gotowanego ciasta serowo-pszennego, niedopuszczalny: stęchły, gorzki lub inny obcy.Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy. | kg | 560 |  |  | 5 |  |
|  | **Kluski śląskie świeże** | Produkty ręcznie uformowane z ciasta ziemniaczanego (zawierającego w składzie 19% płatków ziemniaczanych), bez nadzienia, poddane obróbce termicznej, gotowe do spożycia po podgrzaniu. Odgrzewanie produktu powinno być możliwe z wykorzystaniem zarówno metody tradycyjnej np. (garnek, patelnia), jak i z wykorzystaniem pieca konwekcyjno-parowego i kuchenki mikrofalowej.Kształt kulisty lub owalny, powierzchnia gładka, błyszcząca; wyroby wyrównane w opakowaniu jednostkowym pod względem kształtu i wielkości; niedopuszczalne: uszkodzenia, popękanie, zabrudzenie powierzchni. Barwa ciasta od jasnokremowej do kremowej, wyrównana w opakowaniu jednostkowym. Konsystencja i struktura ciasta elastyczna, miękka, niedopuszczalna luźna, rozpadająca się lub zbyt twarda. Smak i zapach charakterystyczny dla gotowanego ciasta ziemniaczanego; niedopuszczalny: stęchły, gorzki lub inny obcy. Bez konserwantów.Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy. | kg | 200 |  |  | 5 |  |
|  | **Kopytka świeże** | Produkty ręcznie uformowane z ciasta ziemniaczano-pszennego (zawierającego w składzie min. 70% gotowanych ziemniaków), bez nadzienia, poddane obróbce termicznej, gotowe do spożycia po podgrzaniu. Odgrzewanie produktu powinno być możliwe z wykorzystaniem zarówno metody tradycyjnej np. (garnek, patelnia), jak i z wykorzystaniem pieca konwekcyjno-parowego i kuchenki mikrofalowej. Wygląd: kształt rombu, powierzchnia kopytek gładka, błyszcząca; produkty wyrównane w opakowaniu jednostkowym pod względem kształtu i wielkości; niedopuszczalne: uszkodzenia, popękanie, zabrudzenie powierzchni. Konsystencja charakterystyczna dla produktów z gotowanego ciasta ziemniaczano-pszennego, elastyczna, miękka, niedopuszczalna luźna, rozpadająca się lub zbyt twarda. Smak i zapach typowy dla produktów z gotowanego ciasta ziemniaczano-pszennego, niedopuszczalny: stęchły, gorzki lub inny obcy.Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy. | kg | 750 |  |  | 5 |  |
| RAZEM |  |  |  |

**Pakowanie**

Opakowania 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 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:

* nazwę produktu,
* termin przydatności do spożycia,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* warunki przechowywania,
* oznaczenie partii produkcyjnej

oraz inne informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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