INT.261.1.2019 Załącznik nr 2.8 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** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Brokuł mrożony – Hortex, Iglotex lub równoważny** | 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, poddane procesowi glazurowania, różyczki zwarte, czyste, bez przerastających zielonych listków i innych nieszkodliwych zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego, nieoblodzone, wolne od zlepieńców trwałych, nie uszkodzone mechanicznie; nieznaczne oszronienie nie stanowi wady, różyczki o barwie zielonej do ciemnozielonej, z łodyżkami i głąbikami o barwie zielonej; różyczki zdrowe, bez uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki; konsystencja mrożenia twarda, krucha; konsystencja po ugotowaniu miękka, ale jędrna; łodyżki i głąbiki mogą być nieznacznie jędrniejsze niż kwiatostan różyczki; smak i zapach (po ugotowaniu) charakterystyczny dla świeżego brokuła bez zapachów i posmaków obcych.Opakowanie jednostkowe 2,5 kg.Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy | szt. | 50 |  |  |  |  |  | 5 |  |
|  | **Bukiet warzyw-Hortex, Iglotex lub równoważny** | 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. 2,5 kgWartości odżywcze w 100g produktu minimum:Wartość energetyczna – 28 kcal* Białko - 1,9 g
* Węglowodany - 3,1 g
* Tłuszcz - 0,3 g

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy | opak. | 50 |  |  |  |  |  | 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 -18st.C.Producent: Iglotex. Produkt głęboko mrożony,100% fasolka szparagowa.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 | opak. | 70 |  |  |  |  |  | 5 |  |
|  | **Filet rybny miruna ze skórą 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 170g.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. | 900 |  |  |  |  |  | 5 |  |
|  | **Filet rybny z dorsza ze skórą 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 | 500 |  |  |  |  |  | 5 |  |
|  | **Kalafior mrożony – Hortex, Iglotex lub równoważny** | Części róży kalafiorowej, powstałe przez jej rozdzielenie na mniejsze części, z głąbikami przyciętymi do 20mm, mierząc od nasady najbliższego rozgałęzienia, utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18oC; różyczki zwarte, czyste, o wielkości od 15mm do 35mm, bez przerastających zielonych listków i innych nieszkodliwych zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego, nieoblodzone, wolne od zlepieńców trwałych, nie uszkodzone mechanicznie; nieznaczne oszronienie nie stanowi wady; barwa różyczki o barwie białej do kremowożółtawej, z łodyżkami i głąbikami o barwie białej do lekko seledynowej; różyczki zdrowe, bez uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki; konsystencja w stanie zamrożonym twarda, krucha; konsystencja po ugotowaniu miękka, ale jędrna; łodyżki i głąbiki mogą być nieznacznie jędrniejsze niż kwiatostan różyczki; smak i zapach po ugotowaniu charakterystyczny dla świeżego kalafiora, bez zapachów i posmaków obcych.Opakowanie jednostkowe 2,5 kg.Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy | Szt. | 50 |  |  |  |  |  | 5 |  |
|  | **Maliny mrożone - Hortex lub równoważny** | Produkt uzyskany ze świeżych malin o barwie charakterystycznej dla dojrzałej maliny; produkt sypki nieoblodzony, bez zlepieńców trwałych, bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej, zdrowotność: bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz zmian chorobowych, kostki czyste, praktycznie bez zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego i mineralnych; nie dopuszcza się zanieczyszczeń obcych; smak i zapach typowy dla marchwi, bez obcego smaku i zapachu.Opakowanie jednostkowe worek z folii polietylenowej zgrzewany, waga netto 450 g.Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy | opak. | 30 |  |  |  |  |  | 5 |  |
|  | **Marchew mrożona -Hortex, Iglotex lub równoważny** | Produkt uzyskany ze świeżej marchwi pokrojonej w koskę; kostki o barwie pomarańczowoczerwonej , barwa rdzenia zbliżona do barwy kory: charakterystyczna dla marchwi; produkt sypki nieoblodzony, bez zlepieńców trwałych, bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej, zdrowotność: bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz zmian chorobowych, kostki czyste, praktycznie bez zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego i mineralnych; nie dopuszcza się zanieczyszczeń obcych; smak i zapach typowy dla marchwi, bez obcego smaku i zapachu.Opakowanie jednostkowe worek z folii polietylenowej zgrzewany, waga netto 2,5 kg.Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy | szt. | 100 |  |  |  |  |  | 5 |  |
|  | **Marchew mini mrożona Hortex, Iglotex 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.Opakowanie jednostkowe worek z folii polietylenowej zgrzewany, waga netto 2,5 kg.Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy | szt | 50 |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Mieszanka kompotowa**  | Owoce utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18oC. Mieszanka 6 składnikowa, skład: truskawka, śliwka, porzeczka, wiśnia, agrest, aronia.Opakowanie jednostkowe torba z tworzywa termozgrzewalna, wykonana 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. | opak. | 100 |  |  |  |  |  | 5 |  |
|  | **Mieszanka owoców leśnych mrożonych - Hortex, Iglotex lub równoważny** | Produkt uzyskany ze świeżych owoców: jagoda, porzeczka, malina, jeżyna; produkt sypki nieoblodzony, bez zlepieńców trwałych, bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej, zdrowotność: bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz zmian chorobowych, kostki czyste, praktycznie bez zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego i mineralnych; nie dopuszcza się zanieczyszczeń obcych; smak i zapach typowy dla marchwi, bez obcego smaku i zapachu.Opakowanie jednostkowe worek z folii polietylenowej zgrzewany, waga netto 450 g.Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy | opak. | 30 |  |  |  |  |  | 5 |  |
|  | **Truskawki bez szypułek mrożone - Hortex, Iglotex lub równoważny** | Produkt uzyskany ze świeżych truskawek pozbawionych szypułek o barwie charakterystycznej dla dojrzałej truskawki; produkt sypki nieoblodzony, bez zlepieńców trwałych, bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej, zdrowotność: bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz zmian chorobowych, kostki czyste, praktycznie bez zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego i mineralnych; nie dopuszcza się zanieczyszczeń obcych; smak i zapach typowy dla marchwi, bez obcego smaku i zapachu.Opakowanie jednostkowe worek z folii polietylenowej zgrzewany, waga netto 450-500 g.Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy | szt. | 88 |  |  |  |  |  | 5 |  |
|  | **Wiśnie bez pestek mrożone - Hortex, Iglotex lub równoważny** | Produkt uzyskany ze świeżych wiśni pozbawionych pestek o barwie charakterystycznej dla dojrzałych wiśni; produkt sypki nieoblodzony, bez zlepieńców trwałych, bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej, zdrowotność: bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz zmian chorobowych, kostki czyste, praktycznie bez zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego i mineralnych; nie dopuszcza się zanieczyszczeń obcych; smak i zapach typowy dla marchwi, bez obcego smaku i zapachu.Opakowanie jednostkowe worek z folii polietylenowej zgrzewany, waga netto 450-500 g.Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy | szt. | 50 |  |  |  |  |  | 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 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:

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

oraz inne informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

Podpis i pieczątka osoby/osób

upoważnionych do reprezentowania Wykonawcy