

Formularz asortymentowo-cenowy

Opis przedmiotu zamówienia

L.p.	Nazwa artykułu	Opis cech charakterystycznych	J.m.	Liczba	Nazwa i producent oferowanego artykułu (<u>należy podać</u>)	Oferowana wielkość opakowania <u>jednostkowego</u> (<u>należy podać</u>)	Oferowana ilość opakowań (<u>należy zaokrąglić do pełnych opakowań</u>)	Cena jednostkowa netto za opakowanie	Wartość netto	Stawka VAT (%)	Wartość brutto
1.	Brokuł mrożony – Hortex, Iglotex lub równoważny	Części róży brokułowej, powstałe przez jej rozdzielanie 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.	40						5	
2.	Brukselka mrożona	Kapusta brukselska utrwalona przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie	szt.	15						5	

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
		wyższej niż -18oc; główki obrane z zewnętrznych liści ochronnych, zwarte, z prawidłowo przyciętym głąbikiem, wolne od zlepieńców trwałych, nie uszkodzone mechanicznie; nieznaczne oszronienie nie stanowi wady; barwa na powierzchni główki: zielona do zielonooliwkowej, praktycznie jednolita w całej partii; dopuszcza się barwę zielonokremową na powierzchni nie większej niż 1/2 powierzchni główki; barwa na przekroju główki: żółtokremowa; główki zdrowe, praktycznie wolne od oznak zapleśnienia, gnicia oraz od uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki; wielkość główki od 16mm do 32mm; główki czyste, praktycznie wolne od zanieczyszczeń mineralnych i pochodzenia roślinnego; nie dopuszcza się zanieczyszczeń obcych; konsystencja w stanie zamrożonym twarda; konsystencja po ugotowaniu: miękka, ale jędrna; smak i zapach w stanie rozmrożonym: charakterystyczny dla świeżej brukselki, 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									
3.	Ciasto francuskie mrożone surowe	Produkt powstały w wyniku mechanicznego wyrobienia jednolitej masy z mąki pszennej i masła z dodatkiem wody, soli oraz (opcjonalnie) octu (do smaku). Produkt głęboko zamrożony; smak i zapach właściwy dla ciasta francuskiego; wygląd: jednolita masa o konsystencji mrożonego ciasta; wielkość i kształt charakterystyczne dla sposobu uformowania wyrobów (np. rulonik,	szt.	20						5	

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
		chusteczka, płat) w kolorze jasnym, kremowożółtym; bez oznak pleśni, grudek. Po upieczeniu uzyskuje się ciasto o delikatnej, listkowej strukturze. Zawartość tłuszczu maks. 30g/100g. Opakowanie przeznaczone do kontaktu z żywnością, masa netto min. 400 maks. 500g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.									
4.	Fasolka szparagowa zielona cięta – Hortex, Iglotex lub równoważny	Fasola szparagowa zielona w postaci strąków poprzecznie ciętych na odcinki, utrwalona przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18st.C. Produkt głęboko mrożony, 100% fasolka szparagowa. Opakowania jednostkowe - torby foliowe termozgrzewalne, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Masa netto 2,5 kg. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy	szt.	36						5	
5.	Fasolka szparagowa żółta cięta – Hortex, Iglotex lub równoważny	Fasola szparagowa żółta w postaci strąków poprzecznie ciętych na odcinki, utrwalona przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18st.C. 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	szt.	20						5	

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
		przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy									
6.	Filet rybny miruna bez skóry SHP	Płat mięsa z miruny o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równoległe 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 wnętrzości. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 1 miesiąc od daty dostawy.	kg	200						5	
7.	Filet rybny miruna ze skórą SHP	Płat mięsa z miruny ze skórą, o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równoległe do kręgosłupa 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 wnętrzości.	kg	650						5	

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
		Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 1 miesiąc od daty dostawy.									
8.	Filet rybny z dorsza atlantyckiego bez skóry SHP	Płat mięsa z dorsza atlantyckiego (<i>Gadus morhua</i>) o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równoległe 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 wnętrzości. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 1 miesiąc od daty dostawy.	kg	150						5	
9.	Filet rybny z morszczuka bez skóry SHP	Płat mięsa z morszczuka o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równoległe 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 wnętrzości.	kg	200						5	

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
		Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 1 miesiąc od daty dostawy.									
10.	Frytki mrożone karbowane	<p>Wyrób otrzymany z ziemniaków, obranych i pociętych w paski o przekroju zbliżonym do kwadratu o boku ok. 10mm, blanszowany, wstępnie podsmażony w tłuszczu, utrwalony przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach, do uzyskania temperatury poniżej -18 st. C, gotowy do spożycia po obróbce termicznej.</p> <p>Wygląd: Słupki karbowane o wyrównanym przekroju zbliżonym do kwadratu o boku ok.10mm; odchylenia kształtu wynikające z owalnego kształtu ziemniaków nie stanowią wady; dopuszcza się nietrwałe zlepierce rozpadające się przy niewielkim nacisku oraz niewielkie oszronienie i uszkodzenia nie wpływające na obniżenie walorów użytkowych wyrobów, niedopuszczalne rozmrożenie produktu; barwa: od jasnokremowej do białoszarej, charakterystyczna dla odmiany użytych ziemniaków, wyrównana w opakowaniu jednostkowym; konsystencja po obróbce kulinarnej: na powierzchni chrupka, wewnątrz miękka, lekko mączysta; zapach i smak po obróbce kulinarnej: typowy dla ziemniaków podsmażonych, bez obcych smaków i zapachów; zawartość tłuszczu,%(m/m), nie więcej niż: 7 zawartość frytek o długości poniżej 25mm, % (m/m), nie więcej niż: 2,5 zawartość frytek o długości powyżej 50mm, % (m/m), nie mniej niż: 55</p>	kg	100						5	

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
		Opakowania jednostkowe - torby z folii polietylenowej od 1kg do 3kg, zgrzewane, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.									
11.	Kalafior mrożony – Hortex, Iglotex lub równoważny	Części róży kalafiorowej, powstałe przez jej rozdzielanie 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 masa netto 2,5 kg. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy	szt.	72						5	

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
12.	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.	10						5	
13.	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 zepszczenia 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	opak.	20							

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
		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									
14.	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.	32						5	
15.	Mieszanka kompotowa	Owoce utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18°C. Mieszanka 6 składnikowa, skład: truskawka, śliwka, porzeczka, wiśnia, agrest, aronia. Opakowanie jednostkowe torba z tworzywa termozgrzewalna, wykonana z materiałów	szt.	80						5	

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
		opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, masa netto 2,5 kg. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.									
16.	Paluszki rybne	Półprodukt spożywczy w postaci niewielkich (30-35 gramów/sztuka) z bloków mrożonego mięsa rybiego w gotowej panierce, wytworzony z filetów białego mięsa ryb: dorsza, mintaja, miruny lub morszczuka, utrwalony przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18°C. Zawartość wagowa mięsa ryb w składzie produktu minimum 55%. Niedopuszczalne: zawartość gumy guar oraz syntetycznych barwników i wzmacniaczy smaku. Zamawiający będzie określał w zamówieniu liczbę sztuk dla każdej dostawy odrębnie. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.	kg	350						5	
17.	Szpinak rozdrobniony mrożony	Produkt uzyskany przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18°C, zblanszowanych, mechanicznie rozdrobnionych liści szpinaku 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.	8						5	
18.	Truskawki bez szypułek mrożone -	Produkt uzyskany ze świeżych truskawek pozbawionych szypułek o barwie charakterystycznej dla dojrzałej truskawki;	szt.	25						5	

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
	Hortex, Iglotex lub równoważny	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 kg – 2,5 kg. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy									
19.	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 2,5 kg. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy	szt.	80						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, załamania 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 pieczętka osoby/osób
upoważnionych do reprezentowania Wykonawcy