

Lp.	Nazwa towaru	Opis przedmiotu zamówienia	J.m.	Szacunkowa ilość	Cena jednostkowa netto	Stawka podatku VAT	Kwota podatku	Jena jednostkowa brutto	Wartość brutto
1	2	3	4		6	7	8	9=6*8	10=5*9
1	Filet rybny z miruny bez skóry (gramatura 170-200) SHP bez glazury	Plat mięsa bez ości z miruny o nieregularnej wielkości i kształcie, filety ułożone warstwowo w bloki z zastosowaniem przekładek z folii umożliwiających łatwe oddzielenie każdego fileta (shatterpack). Waga jednego plata do 170g. Filety całe, bez obcych zanieczyszczeń; tkanka mięsna jasna, o naturalnej barwie, charakterystycznej dla miruny.	kg	300			5,00%		
2	Filet rybny z miruny ze skórą (gramatura 170-200) SHP bez glazury	Plat mięsa bez ości z miruny o nieregularnej wielkości i kształcie, filety ułożone warstwowo w bloki z zastosowaniem przekładek z folii umożliwiających łatwe oddzielenie każdego fileta (shatterpack). Waga jednego plata do 170g. Filety całe, bez obcych zanieczyszczeń; tkanka mięsna jasna, o naturalnej barwie, charakterystycznej dla miruny.	kg	0			5,00%		
3	Filet rybny z morszczuka bez skóry (gramatura 170-200) SHP bez glazury	Plat mięsa bez ości z morszczuka o nieregularnej wielkości i kształcie, filety ułożone warstwowo w bloki z zastosowaniem przekładek z folii umożliwiających łatwe oddzielenie każdego fileta (shatterpack). Waga jednego plata do 170g. Filety całe, bez obcych zanieczyszczeń; tkanka mięsna jasna, o naturalnej barwie, charakterystycznej dla miruny.	kg	300			5,00%		
4	Filet rybny z morszczuka ze skórą (gramatura 170-200) SHP bez glazury	Plat mięsa bez ości z morszczuka o nieregularnej wielkości i kształcie, filety ułożone warstwowo w bloki z zastosowaniem przekładek z folii umożliwiających łatwe oddzielenie każdego fileta (shatterpack). Waga jednego plata do 170g. Filety całe, bez obcych zanieczyszczeń; tkanka mięsna jasna, o naturalnej barwie, charakterystycznej dla miruny.	kg	0			5,00%		
5	Filet rybny z dorsza (gramatura 170-200) SHP bez glazury	Plat mięsa bez ości z dorsza o nieregularnej wielkości i kształcie, filety ułożone warstwowo w bloki z zastosowaniem przekładek z folii umożliwiających łatwe oddzielenie każdego fileta (shatterpack). Filety całe, bez obcych zanieczyszczeń; tkanka mięsna jasna, o naturalnej barwie, charakterystycznej dla dorsza.	kg	300			5,00%		
6	Mieszanka kompotowa mrożona 5-6 składnikowa (bez rabarbaru i śliwek)	Owoce utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -180C. Mieszanka 5-6 składnikowa, skład co najmniej: truskawka, 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.	szt	50			5,00%		
7	Mieszanka jarzynowa 7 składnikowa mrożona - bukiet warzyw	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, utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -180C. Skład: brokuł różyczki, kalfior różyczki, marchew plastry, fasolka szparagowa, kalarepa, pasternak, por, seler. Opakowania jednostkowe - torby foliowe termozgrzewalne, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Masa netto min. 2,5 kg.	szt	30			5,00%		
8	Truskawka mrożona bez szypulek	Produkt uzyskany ze świeżych truskawek pozbawionych szypulek o barwie charakterystycznej dla dojrzałej truskawki; produkt sypki nieoblodzony, bez zlepieńców trwałych, bez uszkodzeń. Masa netto min. 2,5kg	szt	200			5,00%		
9	Marchewka mrożona (kostka niekalibrowana)	Produkt uzyskany ze świeżej marchwi pokrojonej w kostkę; kostki o barwie pomarańczowo-czerwonej, barwa charakterystyczna dla marchwi; produkt sypki nieoblodzony, bez zlepieńców trwałych, bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeń 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.	szt	80			5,00%		
10	Mieszanka jarzynowa 3 składnikowa	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, utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -180C. Skład: brokuł różyczki, kalfior różyczki, marchew plastry. Opakowania jednostkowe - torby foliowe termozgrzewalne, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Masa netto min. 2,5 kg.	szt	30			5,00%		
11	Brokuł różyczki	Części różki brokułowej, powstałe przez jej rozdzielenie na mniejsze części, utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -180C. 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 głąbkami o barwie zielonej; różyczki zdrowe, bez uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki; konsystencja mrożenia twarda, krucha; konsystencja po ugotowaniu miękka, ale jedrna; łodyżki i głąbki mogą być nieznacznie jedrniesze niż kwiatostan różyczki; smak i zapach (po ugotowaniu) charakterystyczny dla świeżego brokuła bez zapachów i posmaków obcych. Opakowanie jednostkowe co najmniej 2,5 kg.	szt	20			5,00%		

12	Fasolka szparagowa zielona cięta	Fasolka szparagowa zielona w postaci strąków poprzecznie ciętych na odcinki, utrwalona przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18st.C., bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz zmian chorobowych. 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.	szt	50					5,00%
13	Fasolka szparagowa zielona	Fasolka szparagowa zielona w postaci strąków, utrwalona przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18st.C., bez uszkodzeń mechanicznych, spowodowanych przez szkodniki oraz zmian chorobowych. 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.	szt	0					5,00%
14	Fasolka szparagowa żółta	Fasolka szparagowa żółta w postaci strąków, utrwalona przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18st.C., bez uszkodzeń mechanicznych, spowodowanych przez szkodniki oraz zmian chorobowych. 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.	szt	30					5,00%
15	Frytka do piekarnika	Karbowana, niskotuszczowa do pieca, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz zmian chorobowych. Waga co najmniej 2,5 kg.	szt	0					5,00%
16	Groszek zielony	Utrwalony przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18st.C., bez uszkodzeń mechanicznych, spowodowanych przez szkodniki oraz zmian chorobowych. Opakowanie co najmniej 2,5 kg.	szt	30					5,00%
17	Kalafior mrożony	Części róży kalafiorowej, powstałe przez jej rozdzielanie na mniejsze części, utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18oC; różyczki zwarte, czyste, bez przerażających 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 głąbkami o barwie białej do lekko seledynowej; różyczki zdrowe, bez uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki; konsystencja w stanie zamrożonym twarda, krucha; smak i zapach po ugotowaniu charakterystyczny dla świeżego kalafiora, bez zapachów i posmaków obcych. Opakowanie jednostkowe 2,5 kg.	szt	50					5,00%
18	Marchewka z groszkiem mrożona (kostka niekalibrowana)	Produkt uzyskany ze świeżej marchwi 60% pokrojonej w kostkę oraz groszku 40%; kostki o barwie pomarańczowooczerwonej, groszek cały, barwa charakterystyczna dla marchwi oraz groszku; produkt sytki nieoblodzony, bez zlepieńców trwałych, bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej, zdrowotność: bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz zmian chorobowych, kostki i groszek czyste, praktycznie bez zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego i mineralnych; nie dopuszcza się zanieczyszczeń obcych; smak i zapach typowy dla marchwi i groszku, bez obcego smaku i zapachu. Opakowanie jednostkowe worek z folii polietylenowej zgrzewany, waga netto 2,5 kg.	szt	40					5,00%
19	Paluszki rybne z fileta panierowane	filet z mintaja minimum 53% , panierowane, bez oznak rozmrażania, waga co najmniej 1 kg	szt	300					5,00%
20	Szpinak mrożony liście	Mrożone liście świeżego szpinaku, barwa charakterystyczna dla szpinaku, produkt sytki, nieoblodzony, bez zlepieńców trwałych, bez uszkodzeń mechanicznych lub spowodowanych przez szkodniki oraz zmian chorobowych. Waga co najmniej 2,5 kg	szt	20					5,00%
21	Szpinak mrożony rozdrobniony/brykiet	Produkt uzyskany z liści świeżego szpinaku, barwa charakterystyczna dla szpinaku, produkt sytki, nieoblodzony, bez zlepieńców trwałych, bez uszkodzeń mechanicznych lub spowodowanych przez szkodniki oraz zmian chorobowych. Waga co najmniej 2,5 kg	szt	0					5,00%
22	Marchewka mini	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; zlepierce nietrwale 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. Waga co najmniej 2,5 kg	szt	0					5,00%
23	Uszka z grzybami	Uszko z kapustą i grzybami, waga co najmniej 1 kg	szt	9					5,00%
24	Wiśnia drylowana bez pestek	Produkt uzyskany ze świeżych wiśni pozbawionych pestek o barwie charakterystycznej dla dojrzałych wiśni; produkt sytki 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. Waga co najmniej 2,5 kg	szt	60					5,00%

42	Brukselka	Produkt uzyskany ze świeżych brukselki o barwie charakterystycznej dla produktu; produkt syпки nieoblodzony, bez zlepieńców trwałych, bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej; zdrowotność: bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz zmian chorobowych, produkt czysty, praktycznie bez zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego i mineralnych; nie dopuszcza się zanieczyszczeń obcych; smak i zapach typowy dla produktu, bez obcego smaku i zapachu. Opakowanie co najmniej 2,5 kg	szt	0		5,00%			
43	Śliwki	Produkt uzyskany ze świeżych śliwek pozbawionych pestek o barwie charakterystycznej dla dojrzałych śliwek; produkt syпки 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 śliwek, bez obcego smaku i zapachu. Waga co najmniej 2,5 kg	szt	20		5,00%			
44	Jagoda	Produkt uzyskany ze świeżych jagód o barwie charakterystycznej dla dojrzałych jagód; produkt syпки 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 jagód, bez obcego smaku i zapachu. Waga co najmniej 2,5 kg	szt	10		5,00%			
45	Lody śmietankowe na patyku	Skład: odtuszczone mleko (72%), syrop glukozowy-fruktozowy, cukier, olej kokosowy, syrop glukozowy, emulgatory, stabilizatory, śmietanka w proszku (0,2%), aromaty. Opakowania jednostkowe termozgrzewalne, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Waga min. 65g	szt.	0		5,00%			
46	Karp mrożony	Karp filet, glazurowany +/- 10%	kg	50		5,00%			
47							SUMA (suma wartości brutto)		

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.

Dostarczane produkty, winny być świeże, nieuszkodzone z aktualnym terminem przydatności do spożycia (min. 70% terminu ważności produktu określonego przez producenta), wysokiej jakości handlowej i zdrowotnej, zgodnie z obowiązującymi wymogami praca w zakresie żywności oraz spełniające warunki zawarte w GHP/GMP oraz HACCP.

Dostarczane produkty nie mogą zawierać dodatków niewskazanych dla dzieci i młodzieży.

Produkty winny być dostarczane w opakowaniach do tego przystosowanych zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa.

ZAMAWIAJĄCY

Wykonawca