

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
RAZEM											
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 kg - 2,5 kg. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż	opak	60						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
		3 miesiące od daty dostawy									
2.	Brukselka mrożona	Kapusta brukselska utrwalona przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie 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 ½ 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 kg - 2,5 kg. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy	opak	60						5	
3.	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.	Opak.	70						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
		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									
4.	Filet rybny miruna ze skórą 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.	900						5	
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 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	kg	500						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
		(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 wewnątrzności. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 1 miesiąc od daty dostawy.									
6.	Frytki mrożone karbowane	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. 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 zlepienie 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;	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
		<p>zawartość tłuszczu,%(m/m), nie więcej niż: 7</p> <p>zawartość frytek o długości poniżej 25mm, % (m/m), nie więcej niż: 2,5</p> <p>zawartość frytek o długości powyżej 50mm, % (m/m), nie mniej niż: 55</p> <p>Opakowania jednostkowe - torby z folii polietylenowej od 1kg do 3kg, zgrzewane, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.</p> <p>Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.</p>									
7.	Kalafior mrożony – Hortex, Iglotex lub równoważny	<p>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</p>	Opak.	60						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
		<p>obcych.</p> <p>Opakowanie jednostkowe 2,5 kg.</p> <p>Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy</p>									
8.	Maliny mrożone - Hortex lub równoważny	<p>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.</p> <p>Opakowanie jednostkowe worek z folii polietylenowej zgrzewany, waga netto 450 g.</p> <p>Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy</p>	opak.	30						5	
9.	Marchew mini mrożona Hortex, Iglotex lub równoważne	<p>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</p>	opak.	50							

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
		<p>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.</p> <p>Opakowanie jednostkowe worek z folii polietylenowej zgrzewany, waga netto 2,5 kg.</p> <p>Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy</p>									
10.	Marchew mrożona - Hortex, Iglotex lub równoważny	<p>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.</p> <p>Opakowanie jednostkowe worek z folii polietylenowej zgrzewany, waga netto 2,5 kg.</p> <p>Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy</p>	opak.	100						5	
11.	Mieszanka kompotowa	<p>Owoce utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18oC. Mieszanka 6 składnikowa,</p>	opak.	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
		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.									
12.	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	opak.	12						5	
13.	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	opak.	300						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
		g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy									
14.	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 kg – 2,5 kg. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy	opak.	60						5	

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