

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
1.	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	500			5	
2.	Pierogi z kapustą i pieczarką świeże	Produkty ręcznie uformowane z ciasta pierogowego, z nadzieniem (zawartość głównych składników nadzienia nie mniej niż: 50% kapusty kiszzonej, 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	180			5	
3.	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	100			5	
4.	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	kg	120				

L.p.	Nazwa artykułu	Opis cech charakterystycznych	J.m.	Liczba	Cena jednostkowa netto za kg/szt.	Wartość netto	Stawka VAT	Wartość brutto
		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.						
5.	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	90			5	
6.	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	260			5	
7.	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	kg	160			5	

L.p.	Nazwa artykułu	Opis cech charakterystycznych	J.m.	Liczba	Cena jednostkowa netto za kg/szt.	Wartość netto	Stawka VAT	Wartość brutto
		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.						
8.	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	400			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 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.....

.....