

Oznaczenie sprawy: ZM.271.1.2022

Wykonawca:

Adres:

Nr tel., fax:

FORMULARZ CENOWY

Pakiet nr 6 - Dostawa mrożonych warzyw i owoców oraz ryb

kod CPV 15331170-9 Warzywa mrożone, owoce mrożone; 15200000-0 Ryby przetworzone i konserwowane

Wymagane jest wypełnienie każdego wiersza, a tym samym zapewnienie dostaw pełnego asortymentu ujętego w danym pakiecie. W przypadku niewypełnienia jednego lub więcej wierszy uznaje się, że Wykonawca zapewnia dostawy tych artykułów w cenie podanej w ofercie dla danego pakietu.

Lp.	KOD CPV uzupełniający	Nazwa artykułu	Pojemność opakowania	Jedn. miary	Szacunkowa zamówiona ilość w okresie trwania umowy	Cena jedn. brutto w zł.	Łączna cena brutto w zł. (kol.6xkol.7)
1	2	3	4	5	6	7	8
1	15331170-9	Brokuły ¹ - warzywa jednolite odmianowo, w stanie dojrzałości konsumpcyjnej, czyste, sypkie, nieoblodzone, bez trwałych zlepień, bez uszkodzeń mechanicznych, nie dopuszczalne zanieczyszczenia chemiczne, brak oznak i obecności pleśni	2,5 kg	opakow.	26		
2	15331170-9	Brukselka ¹ - warzywa jednolite odmianowo, w stanie dojrzałości konsumpcyjnej, czyste, sypkie, nieoblodzone, bez trwałych zlepień, bez uszkodzeń mechanicznych, nie dopuszczalne zanieczyszczenia chemiczne, brak oznak i obecności pleśni	2,5 kg	opakow.	12		
3	15331170-9	Fasolka szparagowa żółta ¹ - warzywa jednolite odmianowo, w stanie dojrzałości konsumpcyjnej, czyste, sypkie, nieoblodzone, bez trwałych zlepień, bez uszkodzeń mechanicznych, nie dopuszczalne zanieczyszczenia chemiczne, brak oznak i obecności pleśni	2,5 kg	opakow.	11		
4	15331170-9	Fasolka szparagowa zielona ¹ - warzywa jednolite odmianowo, w stanie dojrzałości konsumpcyjnej, czyste, sypkie, nieoblodzone, bez trwałych zlepień, bez uszkodzeń mechanicznych, nie dopuszczalne zanieczyszczenia chemiczne, brak oznak i obecności pleśni	2,5 kg	opakow.	14		
5	15331170-9	Groszek mrożony ¹ - warzywa jednolite odmianowo, w stanie dojrzałości konsumpcyjnej, czyste, sypkie, nieoblodzone, bez trwałych zlepień, bez uszkodzeń mechanicznych, nie dopuszczalne zanieczyszczenia chemiczne, brak oznak i obecności pleśni	2,5 kg	opakow.	12		
6	15332100-5	Jagody ¹ - owoce jednolite odmianowo, w stanie dojrzałości konsumpcyjnej, czyste, sypkie, nieoblodzone, bez trwałych zlepień, bez uszkodzeń mechanicznych, nie dopuszczalne zanieczyszczenia chemiczne, brak oznak i obecności pleśni	2,5 kg	opakow.	7		
7	15331170-9	Kalafior ¹ - warzywa jednolite odmianowo, w stanie dojrzałości konsumpcyjnej, czyste, sypkie, nieoblodzone, bez trwałych zlepień, bez uszkodzeń mechanicznych, nie dopuszczalne zanieczyszczenia chemiczne, brak oznak i obecności pleśni	2,5 kg	opakow.	26		

9	15331170-9	Marchew kostka ¹ - owoce jednolite odmianowo, w stanie dojrzałości konsumpcyjnej, czyste, sypkie, nieoblodzone, bez trwałych zlepień, bez uszkodzeń mechanicznych, nie dopuszczalne zanieczyszczenia chemiczne, brak oznak i obecności pleśni	2,5 kg	opakow.	8		
10	15331170-9	Mieszanaka warzyw 5 - składnikowa ¹ - warzywa jednolite odmianowo, w stanie dojrzałości konsumpcyjnej, czyste, sypkie, nieoblodzone, bez trwałych zlepień, bez uszkodzeń mechanicznych, nie dopuszczalne zanieczyszczenia chemiczne, brak oznak i obecności pleśni	2,5 kg	opakow.	9		
11	15331170-9	Marchew z groszkiem ¹ - warzywa jednolite odmianowo, w stanie dojrzałości konsumpcyjnej, czyste, sypkie, nieoblodzone, bez trwałych zlepień, bez uszkodzeń mechanicznych, nie dopuszczalne zanieczyszczenia chemiczne, brak oznak i obecności pleśni	450g	opakow.	15		
12	15332100-5	Mieszanaka owocowa ¹ - owoce jednolite odmianowo, w stanie dojrzałości konsumpcyjnej, czyste, sypkie, nieoblodzone, bez trwałych zlepień, bez uszkodzeń mechanicznych, nie dopuszczalne zanieczyszczenia chemiczne, brak oznak i obecności pleśni	2,5 kg	opakow.	82		
14	15332100-5	Porzeczka czarna ¹ - owoce jednolite odmianowo, w stanie dojrzałości konsumpcyjnej, czyste, sypkie, nieoblodzone, bez trwałych zlepień, bez uszkodzeń mechanicznych, nie dopuszczalne zanieczyszczenia chemiczne, brak oznak i obecności pleśni	2,5 kg	opakow.	7		
15	15332100-5	Porzeczka czerwona ¹ - owoce jednolite odmianowo, w stanie dojrzałości konsumpcyjnej, czyste, sypkie, nieoblodzone, bez trwałych zlepień, bez uszkodzeń mechanicznych, nie dopuszczalne zanieczyszczenia chemiczne, brak oznak i obecności pleśni	2,5 kg	opakow.	6		
16	15331170-9	Szpinak rozdrobniony ¹ - warzywa jednolite odmianowo, w stanie dojrzałości konsumpcyjnej, czyste, sypkie, nieoblodzone, bez trwałych zlepień, bez uszkodzeń mechanicznych, nie dopuszczalne zanieczyszczenia chemiczne, brak oznak i obecności pleśni	2,5 kg	opakow.	16		
17	15332100-5	Śliwki ¹ - owoce jednolite odmianowo, w stanie dojrzałości konsumpcyjnej, czyste, sypkie, nieoblodzone, bez trwałych zlepień, bez uszkodzeń mechanicznych, nie dopuszczalne zanieczyszczenia chemiczne, brak oznak i obecności pleśni	2,5 kg	opakow.	9		
18	15332100-5	Truskawki ¹ - owoce jednolite odmianowo, w stanie dojrzałości konsumpcyjnej, czyste, sypkie, nieoblodzone, bez trwałych zlepień, bez uszkodzeń mechanicznych, nie dopuszczalne zanieczyszczenia chemiczne, brak oznak i obecności pleśni	2,5 kg	opakow.	30		
19	15332100-5	Wiśnie ¹ - owoce jednolite odmianowo, w stanie dojrzałości konsumpcyjnej, czyste, sypkie, nieoblodzone, bez trwałych zlepień, bez uszkodzeń mechanicznych, nie dopuszczalne zanieczyszczenia chemiczne, brak oznak i obecności pleśni	2,5 kg	opakow.	11		
20	15221000-3	Filet z ryby Miruny <u>bez skóry</u> (glazura techniczna do 5%) ¹ 1. brak oznak rozmrożenia, temperatura przy przyjęciu min – 18 °C, filety całe bez skóry, ości i obcych zanieczyszczeń; tkanka mięsna jasna o naturalnej barwie, charakterystycznej dla danego gatunku, bez plam i przebarwień, zapach właściwy dla ryb mrożonych, po rozmrożeniu zapach ryby świeżej, niedopuszczalny gnilny; brak zanieczyszczeń fizycznych, chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, szkodników 2. ryby mrożone w opakowaniach shater pack (SHP); posiadają certyfikat zrównoważonego rybołówstwa MSC	-	kg	55		
21	15221000-3	Filet z Morszczuka (glazura techniczna do 5%) ¹ 1. brak oznak rozmrożenia, temperatura przy przyjęciu min – 18 °C, filety całe bez skóry, ości i obcych zanieczyszczeń; tkanka mięsna jasna o naturalnej barwie, charakterystycznej dla danego gatunku, bez plam i przebarwień, zapach właściwy dla ryb mrożonych, po rozmrożeniu zapach ryby świeżej, niedopuszczalny gnilny; brak zanieczyszczeń fizycznych, chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, szkodników 2. ryby mrożone w opakowaniach shater pack (SHP); posiadają certyfikat zrównoważonego rybołówstwa MSC	-	kg	28		
22	15221000-3	Filet z dorsza bez glazury (plamiak, dorsz atlantycki) (glazura techniczna do 5%) ¹ 1. brak oznak rozmrożenia, temperatura przy przyjęciu min – 18 °C, filety całe bez skóry, ości i obcych zanieczyszczeń; tkanka mięsna jasna o naturalnej barwie, charakterystycznej dla danego gatunku, bez plam i przebarwień, zapach właściwy dla ryb mrożonych, po rozmrożeniu zapach ryby świeżej, niedopuszczalny gnilny; brak zanieczyszczeń fizycznych, chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, szkodników 2. ryby mrożone w opakowaniach shater pack (SHP); posiadają certyfikat zrównoważonego rybołówstwa MSC	-	kg	47		
						razem	

.....
podpis wykonawcy lub osoby upoważnionej

WYMAGANIA JAKOŚCIOWE DLA ARTYKUŁÓW ŻYWNOŚCIOWYCH DOSTARCZANYCH DO ODDZIAŁÓW

¹Wymagania ogólne

1. Jakość przyjmowanego surowca musi odpowiadać normom handlowym oraz wymaganiom specyfikacji zamawiającego, czyli właściwości środków spożywczych określonych jako pożądane – stan idealny do małych odchyleń.
2. Jakość organoleptyczna żywności, której nie można ocenić przy przyjęciu towaru, sprawdzana jest przy przygotowywaniu posiłku. W przypadku nie spełnienia wymagań surowiec zostaje zwrócony do dostawcy, a fakt odnotowany w formularzu reklamacyjnym.
3. Znakowanie artykułów spożywczych musi zapewnić ich pełną identyfikowalność. W przypadku nieodpowiedniego oznakowania środków spożywczych oraz po dacie minimalnej trwałości lub przekroczonym terminie przydatności do spożycia nastąpi odmowa przyjęcia, odnotowana w formularzu reklamacyjnym.
4. Materiał opakowaniowy i transportowy musi być dopuszczony do kontaktu z żywnością.
5. Dostawca musi funkcjonować zgodnie z aktualnymi wymaganiami prawa żywnościowego, sposób dostawy oraz dostarczana żywność musi być zgodna z wszystkimi wymaganiami prawa żywnościowego.