

Oznaczenie sprawy: ZM.2410.2.2021

Wykonawca: .....

Adres: .....

Nr tel., fax: .....

**FORMULARZ CENOWY** wraz z wymaganiami jakościowymi dla poszczególnych elementów przedmiotu zamówienia  
**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 <sup>1</sup> - 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.	37		
2	15331170-9	Brukselka <sup>1</sup> - 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.	20		
3	15331170-9	Fasolka szparagowa żółta <sup>1</sup> - 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.	24		
4	15331170-9	Fasolka szparagowa zielona <sup>1</sup> - 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.	24		
5	15331170-9	Groszek mrożony <sup>1</sup> - 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.	18		
6	15332100-5	Jagody <sup>1</sup> - 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.	19		
7	15331170-9	Kalafior <sup>1</sup> - 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.	39		

8	15332100-5	Maliny - całe owoce <sup>1,2</sup> - owoce lub 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.	31		
9	15331170-9	Marchew kostka <sup>1</sup> - 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.	12		
10	15331170-9	Mieszanka warzyw 5 - składnikowa <sup>1</sup> - 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.	24		
11	15331170-9	Marchew z groszkiem <sup>1</sup> - 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.	22		
12	15332100-5	Mieszanka owocowa <sup>1</sup> - 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.	96		
13	15331170-9	Mini marchewka <sup>1</sup> - 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.	20		
14	15332100-5	Porzeczka czarna <sup>1</sup> - 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.	12		
15	15332100-5	Porzeczka czerwona <sup>1</sup> - 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		
16	15331170-9	Szpinak rozdrobniony <sup>1</sup> - 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.	27		
17	15332100-5	Śliwki <sup>1</sup> - 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.	16		
18	15332100-5	Truskawki <sup>1</sup> - 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.	41		
19	15332100-5	Wiśnie <sup>1</sup> - 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.	23		
20	15221000-3	Filet z ryby Miruny <u>bez skóry</u> (glazura techniczna do 5%) <sup>1</sup> 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	70		
21	15221000-3	Filet z Morszczuka (glazura techniczna do 5%) <sup>1</sup> 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	30		

22	15221000-3	Filet z dorsza bez glazury (plamiak, dorsz atlantycki) (glazura techniczna do 5%) <sup>1</sup> 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	108		
razem							

.....  
podpis wykonawcy lub osoby upoważnionej

WYMAGANIA JAKOŚCIOWE DLA ARTYKUŁÓW ŻYWNOŚCIOWYCH DOSTARCZANYCH DO ODDZIAŁÓW

<sup>1</sup>Wymagania 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.