FORMULARZ ASORTYMENTOWO-CENOWY

Dostawa mrożonek

LP	Opis przedmiotu zamówienia	JEDNOSTKA MIARY	GRAMATURA (g)	ILOŚĆ SZACUNKOWA	CENA JEDNOSTKOWA NETTO	WARTOŚĆ NETTO	STAWKA VAT	CENA JEDNOSTKOWA BRUTTO	WARTOŚĆ BRUTTO
1	brokuły głęboko mrożone - różyczki, - kl.I. różyczki brokuł, powstałe przez jej rozdzielenie na mniejsze części. produkt nieoblodzony, bez zlepieńców trwałych, praktycznie bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej. Barwa charakterystyczna, zdrowotność - bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz zmian chorobowych. Smak i zapach typowy, bez obcego smaku i zapachu. Opakowana w folię polietylenową. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego. (opakowanie 2,5 kg).	op	2 500,00	**120**					
2	fasolka szparagowa głęboko mrożona zielona, żółta-cięta, - kl. I. produkt nieoblodzony, bez zlepieńców trwałych, praktycznie bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej. Barwa charakterystyczna, zdrowotność - bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz zmian chorobowych. Smak i zapach typowy, bez obcego smaku i zapachu. Opakowana w folię polietylenową. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego. (opakowanie 2,5 kg).	op	2 500,00	**60**					
3	groszek zielony głęboko mrożony. Smak, zapach i barwa swoista dla groszku. Kl I produkt nieoblodzony, bez zlepieńców trwałych, praktycznie bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej. Barwa charakterystyczna, zdrowotność - bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz zmian chorobowych. Smak i zapach typowy, bez obcego smaku i zapachu. Opakowana w folię polietylenową. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego. (opakowanie 2,5 kg).	op	2 500,00	**30**					
4	kalafior głęboko mrożony-różyczki, - kl.I. różyczki - części róży kalafiorowej, powstałe przez jej rozdzielenie na mniejsze części. produkt nieoblodzony, bez zlepieńców trwałych, praktycznie bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej. Barwa charakterystyczna, zdrowotność - bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz zmian chorobowych. Smak i zapach typowy, bez obcego smaku i zapachu. Opakowana w folię polietylenową. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego. (opakowanie 2,5 kg).	op	2 500,00	**100**					
5	malina głęboko mrożona. Bez szypułek, klasy I. Minimalna średnica 15 mm. produkt nieoblodzony, bez zlepieńców trwałych, praktycznie bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej. Barwa charakterystyczna, zdrowotność - bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz zmian chorobowych. Smak i zapach typowy, bez obcego smaku i zapachu. Opakowana w folię polietylenową. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego. (opakowanie 2,5 kg).	op	2 500,00	**40**					
6	marchew głęboko mrożona - kl. I, pokrojona w kostkę, wygląd charakterystyczny dla marchewki. produkt nieoblodzony, bez zlepieńców trwałych, praktycznie bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej. Barwa charakterystyczna, zdrowotność - bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz zmian chorobowych. Smak i zapach typowy, bez obcego smaku i zapachu. Opakowana w folię polietylenową. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego. (opakowanie 2,5 kg).	op	2 500,00	**20**					

7	marchewka młoda mini głęboko mrożona (Karotka-paluszek), kl. I. produkt nieoblodzony, bez zlepieńców trwałych, praktycznie bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej. Barwa charakterystyczna, zdrowotność - bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz zmian chorobowych. Smak i zapach typowy, bez obcego smaku i zapachu. Opakowana w folię polietylenową. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego. (opakowanie 2,5 kg).	op	2 500,00	**50**					
8	mieszanka kompotowa głęboko mrożona (truskawki, czarne porzeczki, wiśnie bez pestek, śliwki), kl. I. produkt nieoblodzony, bez zlepieńców trwałych, praktycznie bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej. Barwa charakterystyczna, zdrowotność - bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz zmian chorobowych. Smak i zapach typowy, bez obcego smaku i zapachu. Opakowana w folię polietylenową. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego. (opakowanie 2,5 kg).	op	2 500,00	**5**					
9	mieszanka warzywna głęboko mrożona 3 składnikowa;marchew, brokuł, kalafior kl. I. produkt nieoblodzony, bez zlepieńców trwałych, praktycznie bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej. Barwa charakterystyczna, zdrowotność - bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz zmian chorobowych. Smak i zapach typowy, bez obcego smaku i zapachu. Opakowana w folię polietylenową. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego. (opakowanie 2,5 kg).	op	2 500,00	**100**					
10	szpinak głęboko mrożony-rozdrobniony,kl. I. Bez łodyg, wygląd w stanie zamrożonym - blok lub porcja szpinaku uformowane w jednolitą bryłę, nie oblodzone, dopuszcza się występowanie nieznacznych przestrzeni powietrznych wewnątrz bloku, oszronienie produktu i opakowania nie stanowi wady.	op	2500	**30**					
11	śliwka mrożona bez pestek głęboko mrożona, kl. I, produkt nieoblodzony, bez zlepieńców trwałych, praktycznie bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej. Barwa charakterystyczna, zdrowotność - bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz zmian chorobowych. Smak i zapach typowy, bez obcego smaku i zapachu. Opakowana w folię polietylenową. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego. (opakowanie 2,5 kg).	op	2 500,00	**10**					
12	truskawka głęboko mrożona, kl. I, bez szypułek; klasy I. produkt nieoblodzony, bez zlepieńców trwałych, praktycznie bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej. Barwa charakterystyczna, zdrowotność - bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz zmian chorobowych. Smak i zapach typowy, bez obcego smaku i zapachu. Opakowana w folię polietylenową. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego. (opakowanie 2,5 kg).	op	2500,00	**50**					
13	wiśnia głęboko mrożona, kl. I, bez szypułek, bez pestek . Minimalna średnica 15 mm. produkt nieoblodzony, bez zlepieńców trwałych, praktycznie bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej. Barwa charakterystyczna, zdrowotność - bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz zmian chorobowych. Smak i zapach typowy, bez obcego smaku i zapachu. Opakowana w folię polietylenową. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego. (opakowanie 2,5 kg).	op	2500	**20**					

14	włoszczyzna głęboko mrożona- krojona w paski (marchew - 45%, pietruszka - 20%, seler - 20%, por - 15%);kl. I; produkt nie oblodzony, bez zlepieńców trwałych, praktycznie bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej.	op	2500,00	**25**					
15	Mieszanka chińska, warzywa zmieszane w odpowiednich proporcjach. Produkt głęboko mrożony klasa 1 , bez zlepieńców , bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki lub zmiany chorobowe. Opakowanie folia polietylenowa. Nie uszkodzona. Przechowywana w temperaturze min -18 C z zachowaniem łańcucha chłodniczego.	kg	2500,00	**15**					
					WARTOŚĆ				

wygląd charakterystyczny dla danego warzywa lub owocu, produkt nieoblodzony, bez zlepieńców trwałych, praktycznie bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej. Barwa charakterystyczna, zdrowotność - bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz zmian chorobowych. Smak i zapach typowy, bez obcego smaku i zapachu. Opakowana w folię polietylenową. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego. (opakowanie 2,5 kg).

Jednolitość odmianowa owoców innych odmian nie więcej niż 15%, wygląd, zawartość owoców uszkodzonych mechanicznie nie więcej niż 10%, dojrzałość, zawartość owoców przejrzałych nie więcej niż 12%, zdrowotność, zawartość owoców ze zmianami enzymatycznymi - 5%, suma tolerancji wad z wyjątkiem jednolitości odmian i owoców oblodzonych nie więcej niż 30%, zawartość zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego, cm2 na 500g owoców, nie więcej niż - 2, zawartość owoców z pozostałością nasady szypułki, szt. na 500g owoców nie więcej niż - 2, zawartość zanieczyszczeń mineralnych nie więcej niż 0,05%. Opakowane w folię polietylenową. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego.