

Załącznik 5 do zapytania ofertowego_Produkty żywnościowe - ryby mrożone,mrożniki _Formularz cenowy.									
ryby mrożone_warzywa i owoce mrożone -zapytanie ofertowe_2024									
Lp.	Nazwa artykułu	J.m.	Ilość	Razem	Cena jednostkowa netto	Cena jednostkowa brutto	Wartość netto	Wartość brutto	Wartość netto asortymentu
1	Zupa jarzynowa 2,50kg	szt	25	25	0	0	0	0	0
2	Fasolka szparagowa 2,50kg	szt	15	15	0	0	0	0	0
3	Kalafior 2,50kg	szt	10	10	0	0	0	0	0
4	Bukiet kwiatowy 2 kg	szt	15	15	0	0	0	0	0
5	Szpinak rozdrobniony 2,5 kg	szt	15	15	0	0	0	0	0
6	Truskawka mrożona 2,5 kg	szt	12	12	0	0	0	0	0
8	Ryba mrożona dorsz	kg	80	80	0	0	0	0	0
9	Ryba mrożona morszczuk	kg	90	90	0	0	0	0	0
10	Ryba mrożona mintaj	kg	40	40	0	0	0	0	0
11	Ryba mrożona miruna kostka	kg	20	20	0	0	0	0	0
12	Baton Flips Kakaowy 25 g	szt	792	792	0	0	0	0	0
13	Frytki mrożone 1,5 kg	szt	30	30	0	0	0	0	0
14	Pierogi z serem 2,5 kg	szt	40	40	0	0	0	0	0
15	Koncentrat napoju 100% - 1 l różne smaki	szt	210	210	0	0	0	0	0
16	Kluski śląskie 2,5 kg	szt	30	30	0	0	0	0	0
17	Knedle z truskawkami 2,5 kg	szt	10	10	0	0	0	0	0
18	Peperonata 2,6 kg	szt.	12	12	0	0	0	0	0
19	Tomato pronto 2 kg	szt	15	15	0	0	0	0	0
Razem									0

Wymagania jakościowe surowców będących przedmiotem zamówienia - warzywa i mieszanki warzywne		
Opakowanie jednostkowe - warzywa i mieszanki warzywne	folia lub inne dopuszczone do kontaktu z żywnością, - trwale i prawidłowo oznakowane w języku polskim: Wg aktualnych aktów prawnych i wymagań odbiorcy etykieta powinna zawierać: nazwę i adres producenta, nazwę wyrobu, masę netto wyrobu, informację z datą	
Warunki dostawy - warzywa i mieszanki warzywne	temperatura surowca w momencie przyjęcia min – 18 °C (dopuszcza się zwiększenie temp. o max. 3 °C do max. 20min) na czas wyładunku, sprawdzenia i przeniesienia towaru do mroźni - temperatura komory chłodniczej środka transportu min – 18 °C; - nie dopuszc	
Organoleptyczna ocena jakości - warzywa i mieszanki warzywne	Jakość organoleptyczną żywności, której nie można ocenić przy przyjęciu towaru, sprawdzana jest przy produkcji. W przypadku nie spełnienia wymagań surowiec zostaje zwrócony do dostawcy a fakt odnotowany w formularzu reklamacyjnym;	
Wymagania ogólne dla grupy surowców - warzywa i mieszanki warzywne	Warzywa jednolite odmianowo, w stanie dojrzałości konsumpcyjnej, czyste, bez uszkodzeń mechanicznych, bez zlepieńców trwałych, nie oblodzone; Nie zawierające GMO; bez uszkodzeń mechanicznych, nieuszkodzony przez choroby lub szkodniki. wolny od zanieczyszc	
	Owoce jednolite odmianowo, w stanie dojrzałości konsumpcyjnej, czyste, nie podsuszone, nie popękane; Owoce bez szypulek, sypkie, bez trwałych zlepieńców; Nie zawierające GMO; bez uszkodzeń mechanicznych, nieuszkodzony przez choroby lub szkodniki, wolny o	

Szczegółowe wymagania jakościowe dla poszczególnych pozycji asortymentowych					
ryby mrożone filet (wymagania organoleptyczne)					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 wewnętrzności
					Sprężysta do osłabionej
					Charakterystyczny
					Swoisty, właściwy dla dorsza; nie dopuszcza się smaku obcego lub gorzkiego i zapachu obcego lub jęłkiego
					Zwarta, krucha, soczysta, charakterystyczna dla dorsza; dopuszcza się lekko miękką
					Filety całe, bez obcych zanieczyszczeń; tkanka mięsna jasna, o naturalnej barwie, charakterystycznej dla gatunku ryby
					Powierzchnie cięć równe, gładkie, bez poszarpań krawędzi; nie dopuszcza się pozostałości wewnętrzności
Wymagania chemiczne oraz mikrobiologiczne dla filetów rybnych mrożonych - mają być zgodne z obowiązującym prawem żywnościowym					

.....
Podpis osób uprawnionych do reprezentacji Wykonawcy