

Załącznik 5 do zapytania ofertowego_Produkty żywnościowe - ryby mrożone,mrożniki _Formularz cenowy.									
ryby mrożone ,warzywa i owoce mrożone -zapytanie ofertowe_2025									
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	20	20		0		0	
2	Fasolka szparagowa 2,50kg	szt	15	15		0		0	
3	Kalafior 2,50kg	szt	10	10		0		0	
4	Bukiet kwiatowy 2 kg	szt	15	15		0		0	
5	Szpinak rozdrobniony 2,5 kg	szt	12	12		0		0	
6	Truskawka mrożona 2,5 kg	szt	12	12		0		0	
8	Ryba mrożona dorsz	kg	80	80		0		0	
9	Ryba mrożona morszczuk	kg	80	80		0		0	
10	Ryba mrożona mintaj	kg	10	10		0		0	
11	Ryba mrożona miruna kostka	kg	30	30		0		0	
12	Baton Flips Kakaowy 25 g	szt	600	600		0		0	
13	Gnocchi ze szpinakiem 2,5 kg	szt	10	10		0		0	
14	Pierogi z serem 2,5 kg	szt	40	40		0		0	
15	Koncentrat napoju 100% - 1 l różne smaki	szt	250	250		0		0	
16	Kluski śląskie 2,5 kg	szt	30	30		0		0	
17	Pierogi z truskawkami 2,5 kg	szt	10	10		0		0	
18	Peperonata 2,6 kg	szt.	12	12		0		0	
19	Tomato pronto 2 kg	szt	15	15		0		0	
	Razem								

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 oznakowanie 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 poduszone, 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 jętkiego
						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 zgodnie z obowiązującym prawem żywnościowym						

.....
Podpis osób uprawnionych do reprezentacji Wykonawcy