

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	30	30	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	10	10	0	0	0	0	0
5	Szpinak rozdrobniony 2,5 kg	szt	10	10	0	0	0	0	0
6	Truskawka mrożona 2,5 kg	szt	12	12	0	0	0	0	0
8	Ryba mrożona dorsz	kg	20	20	0	0	0	0	0
9	Ryba mrożona morszczuk	kg	80	80	0	0	0	0	0
10	Ryba mrożona mintaj	kg	40	40	0	0	0	0	0
11	Ryba mrożona sola	kg	10	10	0	0	0	0	0
12	Frytki mrożone 1,5 kg	szt	30	30	0	0	0	0	0
13	Pierogi z serem 2,5 kg	szt	15	15	0	0	0	0	0
14	Kluski śląskie 2,5 kg	szt	15	15	0	0	0	0	0
15	Koncentrat napoju 100% - 1 l różne smaki	szt	180	180	0	0	0	0	0
							0	0	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 przydatności do spożycia oraz warunki przechowywania, nr partii, kraj pochodzenia, informacje dodatkowe o treści: produkt głęboko mrożony, po rozmrożeniu nie zamrażać ponownie, informacja dla alergików; - czyste, nie uszkodzone,
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 i na czas wyładunku, sprawdzenia i przeniesienia towaru do mroźni - temperatura komory chłodniczej środka transportu min – 18 °C; - nie dopuszcza się pozostawienia towaru na schodach lub przed drzwiami lub na placu zlożka itp. Dostawca zobowiązany jest wnieść towar do budynku do strefy przyjęcia towaru lub innego miejsca w budynku zlożka wskazanego przez Intendenta. - środek transportu powinien być czysty, zaopiniowany przez PPIS do przewozu żywności w stanie zamrożenia, - wykonawca umożliwia przedstawicielowi zamawiającego kontrolę temperatury w komorze transportowej (kontrola własnym termometrem lub odczyt z termometru znajdującego się na stałe w komorze transportowej środka transportu); - wymagana czysta odzież ochronna kierowcy oraz schludny, estetyczny, nie budzący zastrzeżeń co do higieny wyład.
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 zanieczyszczeń obcych, mineralnych i pochodzenia roślinnego Owoce jednolite odmianowo, w stanie dojrzałości konsumpcyjnej, czyste, nie podsuszone, nie popękane; Owoce bez szypulek, syplek, bez trwałych zlepieńców; Nie zawierające GMO; bez uszkodzeń mechanicznych, nieuszkodzony przez choroby lub szkodniki, wolny od zanieczyszczeń obcych, mineralnych i pochodzenia roślinnego

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 wnętrzości
	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 wnętrzości

Wymagania chemiczne oraz mikrobiologiczne dla filetów rybnych mrożonych - mają być zgodne z obowiązującym prawem żywnościowym

Podpisy osób uprawnionych do reprezentacji Wykonawcy