|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  | | | | | |
|  |  |  |  |  | | | | |  |
|  |  |  |  |  | | | | |  |
|  | **Część 8 - Dostawa mrożonych warzyw, owoców** | | | | | | | |  |
|  | **Szkoła Podstawowa nr 26 w Bytomiu, ul. Nickla 19**   * Owoce i warzywa mrożone najwyższej jakości, pierwszego gatunku, o kształcie i barwie charakterystycznej dla produktu wyjściowego, sypkie, nie zbrylone * Mrożone warzywa i owoce będą w odpowiedni sposób zamrożone, nie będą nosić oznak rozmrożenia i ponownego zamrożenia (poszczególne warzywa i owoce są w worku , luźne, nie stanowią jednej zamrożonej bryły – za wyjątkiem szpinaku rozdrobnionego, który jest mrożony  w formie bryły lub jako małe zmielone kulki * Mrożonki będą posiadać termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 4 miesiące od daty dostawy towaru do Zamawiającego | | | | | | | |  |
|  |  | | | |  |  | |  |  |
| **lp** | **Nazwa artykułu** | | | | **Jedn.** | **Ilość** | **Stawka podatku VAT%** | **Cena jednostkowa** | **Wartość** |
| **brutto** | **brutto** |
| **1** |  | | | | **3** | **4** |  | **5** | **6** |
| 1 | Brokuły głęboko mrożone - różyczki,XXl - kl. I, różyczki brokuł, powstałe przez jej rozdzielenie na mniejsze części. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego. Opakowane w folię polietylenową. Opakowanie 2 - 2,5 kg, np.: Hortex, Oerlemans, Bonduelle | | | | kg | 40 |  |  |  |
| 2 | Dynia głęboko mrożona, kl. I, pokrojona w kostkę, wygląd charakterystyczny dla dyni. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego opakowanie 2- 2,5kg , np Hortex, Oerlemans, Bonduelle | | | | kg | 60 |  |  |  |
| 3 | Fasolka szparagowa głęboko mrożona zielona, żółta-cięta, - kl. I. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego. , np Hortex, Oerlemans, Bonduelle | | | | kg | 70 |  |  |  |
| 4 | Groszek zielony głęboko mrożony. Smak, zapach i barwa swoista dla groszku. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego. , np Hortex, Oerlemans, Bonduelle | | | | kg | 40 |  |  |  |
| 5 | Kalafior głęboko mrożonyróżyczki, kl. I. różyczki - części róży kalafiorowej, powstałe przez jej rozdzielenie na mniejsze części. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego, np Hortex, Oerlemans, Bonduelle | | | | kg | 40 |  |  |  |
| 6 | Mieszanka kompotowa głęboko mrożona (truskawki, czarne porzeczki, wiśnie bez pestek, śliwki), kl. I. Owoce bez zlepieńców trwałych, nie oblodzone, niewielkie oszronienie nie stanowi wady. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego | | | | kg | 30 |  |  |  |
| 7 | Mrożona marchew z groszkiem op. 2,5 kg. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego. , np Hortex, Oerlemans, Bonduelle | | | | kg | 60 |  |  |  |
|  | Marchewka młoda mini, głęboko mrożona (karotkapaluszek), kl. I. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego. , np Hortex, Oerlemans, Bonduelle | | | | kg | 30 |  |  |  |
| 9 | Szpinak głęboko mrożony w liściach kl. I. Bez łodyg, wygląd w stanie zamrożonym - blok lub porcja szpinaku uformowane w jednolitą bryłę, nieoblodzone, dopuszcza się występowanie nieznacznych przestrzeni powietrznych wewnątrz bloku, oszronienie produktu i opakowania nie stanowi wady. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego. , np Hortex, Oerlemans, Bonduelle | | | | kg | 20 |  |  |  |
| 10 | Truskawka głęboko mrożona, kl. I, bez szypułek; klasy I. Minimalna średnica 15 mm. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego. | | | | kg | 50 |  |  |  |
| 11 | Wiśnia głęboko mrożona, kl. I, owoce bez zlepieńców trwałych, nie oblodzone, niewielkie oszronienie nie stanowi wody. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego. | | | | kg | 20 |  |  |  |
| 12 | Brukselka głęboko mrożona kl. I Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego, np Hortex, Oerlemans, Bonduelle | | | | kg | 30 |  |  |  |
| 13 | 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. Bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz zmian chorobowych. Opakowana w folię polietylenową. Warunki przechowywania: w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego | | | | kg | 200 |  |  |  |
| 14 | Mieszanka chińska głęboko mrożona, krojona w paski (marchew, papryka czerwona, por, cebula, kiełki fasoli mung, grzyby chińskie,pędy bambusa kl. I, produkt nie oblodzony, bez zlepieńców trwałych, praktycznie bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej. Bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz zmian chorobowych. Opakowana w folię polietylenową. Warunki przechowywania: w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego. | | | | kg | 25 |  |  |  |
| 15 | Mix papryk głęboko mrożonych. Smak, zapach i barwa swoista dla papryki. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego. | | | | kg | 20 |  |  |  |
| 16 | Pieczarki krojone, głęboko mrożone. Smak, zapach i barwa swoista dla pieczarki. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego. kl. I, produkt nie oblodzony, bez zlepieńców trwałych, praktycznie bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej. | | | | kg | 30 |  |  |  |
| 17 | Cukinia kostka, głęboko mrożona. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego. kl. I, produkt nie oblodzony, bez zlepieńców trwałych, praktycznie bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej. | | | | kg | 10 |  |  |  |
| 18 | Frytki karbowane, głęboko mrożone,opakowanie 2,5kg, | | | | szt | 50 |  |  |  |
| 19 | Kuleczki ziemniaczane Pom Noisettes 2,5kg np.: Aviko, Iglotex | | | | szt | 50 |  |  |  |
| 20 | Ćwiartki ziemniaków 2,5kg | | | | szt | 25 |  |  |  |
|  |  | | | |  |  | | **RAZEM brutto:** |  |
|  |  | | | |  |  | |  |  |
|  |  | | | |  |  | |  |  |