**FORMULARZ CENOWY**

Nazwa i siedziba oferenta:

.........................................................................................................................................................................................................................................

.........................................................................................................................................................................................................................................

Telefon/fax...........................................................NIP............................................................REGON...........................................................................

**Zamawiający:**

**Nabywca:**

**Gmina Jastrzębia**

26-631 Jastrzębia

**NIP 7962942660**

**Odbiorca**:

**Zespół Szkolno-Przedszkolny**

**w Jastrzębi**26-631 Jastrzębia

tel. 48/610-68-27 610-69-06

NIP 7962923332; REGON 142533090

**Pakiet I- RYBY**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| L.p. | Nazwa asortymentu | j. m. | Ilość zamawiana | Cena \* jednost. netto | Stawka\* podatku VAT | Cena \* jednost. brutto | Wartość \* netto | Wartość \* brutto | Uwagi |
| 1 | Filet z miruny z/s | kg | 1300 |  |  |  |  |  |  |
| 2 | Filet z dorsza z/s | kg | 60 |  |  |  |  |  |  |
| 3 | **Paluszki rybne:**  **Skład:** filety z RYB białych (A - mintaj, B - czarniak, D - morszczuk, K - miruna) (65%), mąka PSZENNA, olej słonecznikowy, woda, skrobia ziemniaczana, sól, drożdże, przyprawy | kg | 500 |  |  |  |  |  |  |

\* - wypełnia oferent

**Pakiet II- MROŻONKI**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| L.p. | Nazwa asortymentu | j. m. | Ilość zamawiana | Cena \* jednost. netto | Stawka\* podatku VAT | Cena \* jednost. brutto | Wartość \* netto | Wartość \* brutto | Uwagi |
| 1 | **Brokuły op. 450g** | szt. | 150 |  |  |  |  |  |  |
| 2 | **Bukiet warzyw op. 450g** | szt. | 400 |  |  |  |  |  |  |
| 3 | **Fasolka szparagowa cięta zielona op. 450g** | szt. | 400 |  |  |  |  |  |  |
| 4 | **Kalafior op. 450g** | szt. | 200 |  |  |  |  |  |  |
| 5 | **Marchewka z groszkiem op. 450g** | szt. | 350 |  |  |  |  |  |  |
| 6 | **Mieszanka kompotowa op. 450g** | szt. | 400 |  |  |  |  |  |  |
| 7 | **Mieszanka warzywna op. 450g** | szt. | 300 |  |  |  |  |  |  |
| 8 | **Truskawka op. 450g** | szt. | 800 |  |  |  |  |  |  |
| 9 | **Wiśnia bez pestki op. 450g** | szt. | 250 |  |  |  |  |  |  |
| 10 | **Włoszczyzna paski op. 450g** | szt. | 150 |  |  |  |  |  |  |
| 11 | **Barszcz ukraiński op. 450g** | szt. | 100 |  |  |  |  |  |  |

\* - wypełnia oferent

**Pakiet III- przetwory konserwowe, mączne, tłuszcze, soki, przyprawy i inne**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| L.p. | Nazwa asortymentu | j. m. | Ilość zamawiana | Cena \* jednost. Netto | Stawka\* podatku VAT | Cena \* jednost. brutto | Wartość \* netto | Wartość \* brutto | Uwagi |
|  | **Barszcz biały butelka 500g** | szt. | 250 |  |  |  |  |  |  |
|  | **Biszkopty 100g** | szt. | 350 |  |  |  |  |  |  |
|  | **Ciastka zbożowe 300g (6x50 g)** | szt. | 80 |  |  |  |  |  |  |
|  | **Chrzan tarty w słoiku 180g**  skład: korzeń chrzanu (70%-75%), cukier, cytryna (8%), woda, olej rzepakowy, sól, regulator kwasowości: kwas cytrynowy | szt. | 100 |  |  |  |  |  |  |
|  | **Cukier 1kg** | szt. | 20 |  |  |  |  |  |  |
|  | **Kasza pęczak jęczmienna** | kg | 80 |  |  |  |  |  |  |
|  | **Dżem brzoskwiniowy 100 % 210g**  skład: owoce, cukier, pektyny | szt. | 70 |  |  |  |  |  |  |
|  | **Dżem truskawkowy 100% 210g**  skład: owoce, cukier, pektyny | szt. | 70 |  |  |  |  |  |  |
|  | **Fasola czerwona puszka 400g**  skład: fasola, woda, sól | szt. | 90 |  |  |  |  |  |  |
|  | **Herbata expresowa earlgrey 1 op. (100 saszetek) 200g** | szt. | 100 |  |  |  |  |  |  |
|  | **Herbata expresowa earlgrey 1 op. (50 saszetek)** | szt. | 12 |  |  |  |  |  |  |
|  | **Herbata owocowa 1 op.(20 saszetek)** | szt. | 100 |  |  |  |  |  |  |
|  | **Kakao naturalne 80g**  skład: kakao o obniżonej zawartości tłuszczu | szt. | 100 |  |  |  |  |  |  |
|  | **Kasza gryczana niepalona** | kg | 100 |  |  |  |  |  |  |
|  | **Kasza jęczmienna średnia 400g** | szt. | 200 |  |  |  |  |  |  |
|  | **Kasza Kukurydziana 400g** | szt. | 40 |  |  |  |  |  |  |
|  | **Kasza kuskus 300g** | szt. | 80 |  |  |  |  |  |  |
|  | **Kasza manna 500g** | szt. | 150 |  |  |  |  |  |  |
|  | **Kawa zbożowa, parzona 500g** | szt. | 80 |  |  |  |  |  |  |
|  | **Ketchup bez konserwantów 275g**  skład: pomidory (205 g na 100 g ketchupu), cukier, ocet spirytusowy, sól, przyprawy | szt. | 80 |  |  |  |  |  |  |
|  | **Koncentrat pomidorowy 190g**  skład: koncentrat pomidorowy 30% | szt. | 100 |  |  |  |  |  |  |
|  | **Koncentrat pomidorowy 950 g**  skład: koncentrat pomidorowy 30% | szt. | 150 |  |  |  |  |  |  |
|  | **Kukurydza puszka 340 g**  skład: kukurydza, woda , sól | szt. | 100 |  |  |  |  |  |  |
|  | **Przyprawa liść laurowy6 g** | szt. | 120 |  |  |  |  |  |  |
|  | **Przyprawa majeranek 8 g** | szt. | 130 |  |  |  |  |  |  |
|  | **Majonez 170ml**  skład: olej rzepakowy rafinowany, musztarda (woda, ocet, gorczyca, cukier, sól, przyprawy), woda, żółtka jaj kurzych | szt. | 10 |  |  |  |  |  |  |
|  | **Majonez 500ml**  skład: olej rzepakowy rafinowany, musztarda (woda, ocet, gorczyca, cukier, sól, przyprawy), woda, żółtka jaj kurzych | szt. | 40 |  |  |  |  |  |  |
|  | **Makaron literki 500g**  skład: mąka pszenna makaronowa | szt. | 80 |  |  |  |  |  |  |
|  | **Makaron nitka 4 jajeczny 250g**  skład: mąka pszenna makaronowa | szt. | 300 |  |  |  |  |  |  |
|  | **Makaron zacierka 250g**  Pakowana po 0,25 kg, skład: Mąka pszenna, woda, jaja płynne 9%, przyprawa kurkuma 0,05%, substancja wzbogacająca: witamina A | szt. | 200 |  |  |  |  |  |  |
|  | **Makaron spaghetti 1kg**  skład: mąka pszenna makaronowa | szt. | 190 |  |  |  |  |  |  |
|  | **Makaron spaghetti 400g**  skład: mąka pszenna makaronowa | Szt. | 10 |  |  |  |  |  |  |
|  | **Makaron łazanki 400g**  skład: mąka pszenna makaronowa | szt. | 110 |  |  |  |  |  |  |
|  | **Makaron ryżowy 200g, muszelki** | szt. | 80 |  |  |  |  |  |  |
|  | **Makaron świderki 400 g**  skład: mąka pszenna makaronowa | szt. | 60 |  |  |  |  |  |  |
|  | **Makaron świderki 1kg**  skład: mąka pszenna makaronowa | szt. | 300 |  |  |  |  |  |  |
|  | **Makaron kolanka 400 g**  skład: mąka pszenna makaronowa | szt. | 50 |  |  |  |  |  |  |
|  | **Makaron kolanka 1 kg**  skład: mąka pszenna makaronowa | szt. | 150 |  |  |  |  |  |  |
|  | **Makaron pełnoziarnisty świderki 400g**  skład: mąka makaronowa pszenna pełnoziarnista | szt. | 350 |  |  |  |  |  |  |
|  | **Mąka pszenna typ 390 1kg** | szt. | 180 |  |  |  |  |  |  |
|  | **Mąka ziemniaczana 500g** | szt. | 80 |  |  |  |  |  |  |
|  | **Miód nektarowy, wielokwiatowy 370g** | szt. | 100 |  |  |  |  |  |  |
|  | **Mus owocowy 100% 120g** | szt. | 1500 |  |  |  |  |  |  |
|  | **Sok owocowo-warzywny**  **w butelce plastikowej 0,3l**  bez cukru, bez konserwantów | szt. | 2000 |  |  |  |  |  |  |
|  | **Olej rzepakowy 1 l z pierwszego tłoczenia**  skład: zawartość kwasów jednonienasyconych powyżej 50% a kwasów wielonienasyconych poniżej 40% | szt. | 340 |  |  |  |  |  |  |
|  | **Przyprawa Oregano 8 g** | szt. | 110 |  |  |  |  |  |  |
|  | **Pałeczki kukurydziane 40g**  skład: grys kukurydziany 100% | szt. | 400 |  |  |  |  |  |  |
|  | **Przyprawa papryka czerwona ostra mielona 20 g** | szt. | 80 |  |  |  |  |  |  |
|  | **Przyprawa papryka czerwona**  **słodka mielona 20 g** | szt. | 250 |  |  |  |  |  |  |
|  | **Przyprawa pieprz czarny mielony 20 g** | szt. | 400 |  |  |  |  |  |  |
|  | **Płatki kukurydziane kakao 250g**  skład: Mąka kukurydziana, cukier, kakao o obniżonej zawartości tłuszczu 6,0%, ekstrakt słodowy jęczmienny, sól, miód 0,5%, aromaty | szt. | 100 |  |  |  |  |  |  |
|  | **Płatki jaglane pełne ziarno 400g** | szt. | 80 |  |  |  |  |  |  |
|  | **Płatki jęczmienne błyskawiczne 400 g** | szt. | 100 |  |  |  |  |  |  |
|  | **Płatki kukurydziane klasyczne**  **250 g**  Skład: kukurydza | szt. | 150 |  |  |  |  |  |  |
|  | **Płatki owsiane górskie 400g** | szt. | 100 |  |  |  |  |  |  |
|  | **Płatki ryżowe błyskawiczne 400g** | szt. | 80 |  |  |  |  |  |  |
|  | **Ryż biąły długoziarnisty 1 kg** | szt. | 300 |  |  |  |  |  |  |
|  | **Ryż pełnoziarnisty 400g, naturalny** | szt. | 30 |  |  |  |  |  |  |
|  | **Sok wieloowocowy 100% 0,2 l**    skład: bez cukru, bez konserwantów | szt. | 2000 |  |  |  |  |  |  |
|  | **Sok 100% 1l jabłkowy**    skład: bez cukru, bez konserwantów | szt. | 60 |  |  |  |  |  |  |
|  | **Sok 100% 1l multiwitamina**    skład: bez cukru, bez konserwantów | szt. | 60 |  |  |  |  |  |  |
|  | **Sok 100% 1l pomarańczowy**    skład: bez cukru, bez konserwantów | szt. | 60 |  |  |  |  |  |  |
|  | **Sól biała 1kg spożywcza** | szt. | 90 |  |  |  |  |  |  |
|  | **Tuńczyk w sosie własnym 170g** | szt. | 30 |  |  |  |  |  |  |
|  | **Przyprawa Tymianek 10g** | szt. | 50 |  |  |  |  |  |  |
|  | **Wafle ryżowe, naturalne 130 g** | szt. | 330 |  |  |  |  |  |  |
|  | **Przyprawa ziele angielskie 15 g** | szt. | 150 |  |  |  |  |  |  |
|  | **Przyprawa zioła prowansalskie 10 g** | szt. | 50 |  |  |  |  |  |  |
|  | **Gałka muszkatałowa 10g** | szt. | 10 |  |  |  |  |  |  |
|  | **Fasola Jaś, średnia** | kg. | 20 |  |  |  |  |  |  |
|  | **Imbir 15g** | Szt. | 10 |  |  |  |  |  |  |
|  | **Kasza bulgur** | kg | 200 |  |  |  |  |  |  |

\* - wypełnia oferent

**Pakiet IV - NABIAŁ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| L.p. | Nazwa asortymentu | j. m. | Ilość zamawiana | Cena \* jednost. netto | Stawka\* podatku VAT | Cena \* jednost. brutto | Wartość \* netto | Wartość \* brutto | Uwagi |
| 1 | **Jogurt naturalny 350 g** | szt. | 1000 |  |  |  |  |  |  |
| 2 | **Jogurt naturalny 150g** | szt. | 30 |  |  |  |  |  |  |
| 3 | **Jogurt naturalny 180g typu greckiego** | szt. | 350 |  |  |  |  |  |  |
| 4 | **Masło ekstra 83 % 200 g** | szt. | 400 |  |  |  |  |  |  |
| 5 | **Mleko wiejskie 2%** | szt. | 6000 |  |  |  |  |  |  |
| 6 | **Ser żółty gouda** | kg | 80 |  |  |  |  |  |  |
| 7 | **Serek puszysty waniliowy 90g** | szt. | 1300 |  |  |  |  |  |  |
| 8 | **Serek śmietankowy naturalny 135g twój smak** | szt. | 200 |  |  |  |  |  |  |
| 9 | **Śmietana 18% 400 g** | szt. | 1800 |  |  |  |  |  |  |
| 10 | **Twaróg wiejski półtłusty 250 g (kostka)** | szt. | 200 |  |  |  |  |  |  |
| 11 | **Twaróg wiejski półtłusty luz** | kg | 150 |  |  |  |  |  |  |
| 12 | **Jogurt owocowy do picia 100g** | szt. | 400 |  |  |  |  |  |  |
| 13 | **Jogurt naturalny z owocami 118g mix** | szt. | 3000 |  |  |  |  |  |  |
| 14 | **Jogurt owocowy mix 150g** | szt. | 3000 |  |  |  |  |  |  |

\* - wypełnia oferent

**Pakiet V - JAJA**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| L.p. | Nazwa asortymentu | j. m. | Ilość zamawiana | Cena \* jednost. netto | Stawka\* podatku VAT | Cena \* jednost. brutto | Wartość \* netto | Wartość \* brutto | Uwagi |
| 1 | **Jaja kurze ,,L”** (masa od 63g do 73g po dezynfekcji-naświetlaniu), chów ściółkowy | szt. | 10000 |  |  |  |  |  |  |

\* - wypełnia oferent

**Pakiet VI - WARZYWA**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| L.p. | Nazwa asortymentu | j. m. | Ilość zamawiana | Cena \* jednost. netto | Stawka\* podatku VAT | Cena \* jednost. brutto | Wartość \* netto | Wartość \* brutto | Uwagi |
| 1 | **Brokuł świeży**  Róże brokułów powinny być świeże, jędrne, czyste, zdrowe (bez oznak gnicia i pleśni,), zwarte, o ściśle przylegających, zamkniętych pąkach kwiatowych; wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki; pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; Łodygi powinny być odpowiednio przycięte, miękkie, niezdrewniałe, bez pustych wewnętrznych kanałów; dopuszczalne są nieznaczne wady kształtu, rozwoju pod warunkiem, że nie mają one wpływu na ogólny wygląd, jakość. Dopuszczalne są małe, delikatne liście, pod warunkiem, że są one zielone, zdrowe i nie wyrastają ponad powierzchnię róży więcej niż o 3cm. Róże o jednolitej barwie zielonej, niedopuszczalne przebarwienia. Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości, minimalna średnica róży 10 cm. Średnia waga brokuła około 500g | szt. | 90 |  |  |  |  |  |  |
| 2 | **Burak ćwikłowy jadalny świeży**  średnica 7-10cm, Świeże, całe, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), czyste, jędrne, wolne od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, jednolite pod względem odmiany i wielkości, barwa Ciemnoczerwona, charakterystyczna dla odmiany. | kg | 200 |  |  |  |  |  |  |
| 3 | **Cebula wysuszona**  zdrowa (niedopuszczalne objawy pleśni, gnicia lub zaparzenia), bez plam, pożółkłych i zaschniętych części, pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), czysta, Kg 500 wolna od szkodników i uszkodzeń przeznich wyrządzonych | kg | 250 |  |  |  |  |  |  |
| 4 | **Cukinia świeża**  Cukinia powinna być cała z szypułką, zdrowa; nie dopuszcza się cukinii z objawami gnicia lub takimi, które czynią ja niezdatna do spożycia, czysta, praktycznie wolna od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, wolna od szkodników lub uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, jędrna, bez pustych przestrzeni, bez pęknięć, dostatecznie dojrzała, bez w pełni wykształconych nasion, bez obcych zapachów i smaków. Cukinia powinna mieć szypułkę nie dłuższą niż 3 cm. Dopuszcza się nieistotne wady kształtu, barwy, niewielkie, zabliźnione pęknięcia skórki, pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd cukinii, jej jakość, trwałość i wygląd w kg 50 opakowaniu. Dopuszczalna wielkość cukinii, przy sortowaniu według długości od 14 do 21 cm, a przy sortowaniu według masy od 100 do 225g | kg | 100 |  |  |  |  |  |  |
| 5 | **Czosnek polski**  Główki twarde, zwarte, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni), o odpowiednio regularnym kształcie, czyste,wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, nieuszkodzone przez słońce lub mróz; z całkiem wysuszonym szczypiorem o długości nieprzekraczającej 3cm, łuską zewnętrzną okrywającą główkę i łuską okrywającą pojedyncze ząbki dopuszczalne są nieznaczne otarcia zewnętrznej skórki główki pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość | szt. | 180 |  |  |  |  |  |  |
| 6 | **Kalafior świeży**  Świeży, czysty, zdrowy (bez oznak gnicia, śladów pleśni oraz uszkodzeń takich jak skazy, obicia), bez liści, przycięte na jeża, całe, twarde, o gęstej strukturze, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; wolne od wystających liści na główce; dopuszczalne są nieznaczne wady kształtu, rozwoju, zabarwienia oraz bardzo nieznaczne zdrewnienie, pod warunkiem, że nie mają one wpływu na ogólny wygląd i jakość. Barwa jednolita biała do lekko kremowej. Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości. Długość łuku róży od 15 do 20 cm, masa główki w przedziale od 800 - 1200g | szt. | 70 |  |  |  |  |  |  |
| 7 | **Kapusta biała świeża**  Główki powinny być świeże, czyste, zdrowe (bez objawów gnicia, śladów pleśni), zwarte, bez oznak kwitnienia, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; łodyga powinna być ucięta nieco poniżej najniższego poziomu wyrastania liści; liście powinny pozostać mocno przytwierdzone, a miejsce cięcia powinno być czyste; dopuszczalne są nieznaczne obicia, przycięcia liści zewnętrznych, niewielkie pęknięcia zewnętrznych liści oraz nieznaczne uszkodzenia spowodowane mrozem, pod warunkiem że nie mają one wpływu na Kg 300 ogólny wygląd, jakość. Smak i zapach niedopuszczalny obcy | kg | 200 |  |  |  |  |  |  |
| 8 | **Kapusta czerwona świeża**  Główki powinny być świeże, czyste, zdrowe (bez objawów gnicia, śladów pleśni), zwarte, bez oznak kwitnienia, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; łodyga powinna być ucięta nieco poniżej najniższego poziomu wyrastania liści; liście powinny pozostać mocno przytwierdzone, a miejsce cięcia powinno być czyste; dopuszczalne są nieznaczne obicia, przycięcia liści zewnętrznych, niewielkie pęknięcia zewnętrznych liści oraz nieznaczne uszkodzenia spowodowane mrozem, pod warunkiem że nie mają one wpływu na Kg 300 ogólny wygląd, jakość. Smak i zapach niedopuszczalny obcy | kg | 30 |  |  |  |  |  |  |
| 9 | **Kapusta kwaszona z marchewką kiszona naturalnie**  wygląd: produkt otrzymany z kapusty głowiastej białej, oczyszczonej z liści zewnętrznych, bez głąbu, pokrojonej, z dodatkiem przypraw, soli spożywczej oraz z dodatkiem marchwi, poddanej fermentacji mlekowej, niepasteryzowany; - konsystencja: skrawki jędrne, chrupkie; - zawartość soku, %(m/m), nie więcej niż: 10 - grubość skrawków, mm: 0,8-1  pH: 3,4-4,0 - kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas mlekowy,%(m/m): 1,0-1,5 - zawartość soli, % (m/m): 1,2-2,5 - zawartość zanieczyszczeń mineralnych,%(m/m), nie więcej niż: 0,03; zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego smak i zapach: charakterystyczny dla kapusty prawidłowo ukwaszonej, aromatyczny, słono-kwaśny; konsystencja: skrawki jędrne, chrupkie Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 30 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy | kg | 350 |  |  |  |  |  |  |
| 10 | **Kapusta pekińska**  Świeża, czysta, zdrowa (bez oznak gnicia, śladów pleśni), wolna od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez oznak kwitnienia; główka powinna być prawidłowo wykształcona ,ze zwartymi liśćmi ;liście kształtu owalnego duże, szerokie, pomarszczone i żyłkowane, z brzegu faliste łodyga powinna być ucięta nieco poniżej najniższego poziomu wyrastania liści; liście powinny pozostać mocno przytwierdzone, a miejsce cięcia powinno być czyste | kg | 120 |  |  |  |  |  |  |
| 11 | **Marchew świeża jadalna**  Świeże, jędrne, całe, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni, uszkodzeń spowodowanych przez mróz), czyste, wolne od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, niezdrewniałe, proste, kształtne (bez bocznych rozgałęzień i rozwidleń), pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, tj. należycie osuszone po umyciu, bez oznak świadczących o wyrastaniu korzenia w pęd nasienny; nać powinna być równo ucięta na wierzchołku marchwi, bez uszkodzenia korzenia; dopuszczalne są niewielkie wady kształtu, zabarwienia, zabliźnione pęknięcia, niewielkie pęknięcia lub bruzdy powstałe w wyniku czynności manipulacyjnych lub mycia pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktów, jakość, utrzymanie jakości i prezentację w opakowaniu Barwa charakterystyczna dla odmiany, jednolita, dopuszcza się zielone lub fioletowe/purpurowe wierzchołki o długości do 1cm w przypadku marchwi o długości do 10 cm, oraz do 2cm w przypadku pozostałej marchwi | kg | 1300 |  |  |  |  |  |  |
| 12 | **Koperek pęczek świeży**  Świeży, zdrowy (bez oznak pleśni, gnicia lub zaparzenia), bez plam, pożółkłych i zaschniętych części, pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), czysty, wolny od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych; dopuszczalne jest nieznaczne zwiędnięcie, ale bez zmiany barwy pod warunkiem, że nie wpływa to na pogorszenie jakości i przydatności do spożycia produktu. Jednolity w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, barwy. Natkę koperku należy wiązać w pęczki o masie nie mniejszej niż30g. | szt. | 800 |  |  |  |  |  |  |
| 13 | **Natka pietruszki pęczek świeży**  Świeża, zdrowa (niedopuszczalne objawy pleśni, gnicia lub zaparzenia), bez plam, pożółkłych i zaschniętych części, pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), czysta, wolna od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych; dopuszczalne jest nieznaczne zwiędnięcie, ale bez zmiany barwy pod warunkiem, że nie wpływa to na pogorszenie jakości i przydatności do spożycia produktu. Jednolita w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, barwy. Natkę pietruszki należy wiązać w pęczki o masie nie mniejszej niż 30g. | szt. | 800 |  |  |  |  |  |  |
| 14 | **Ogórki kiszone**  wygląd: produkt otrzymany z ogórków świeżych, z dodatkiem roślinnych przypraw aromatyczno smakowych, w słonej zalewie, poddany naturalnemu procesowi fermentacji mlekowej, z ewentualnym dodatkiem kwasu sorbowego – w przypadku opakowań niehermetycznych, lub utrwalony w procesie pasteryzacji w opakowaniach hermetycznie zamkniętych; barwa: ogórków: oliwkowozielona, kształt możliwie prosty, powierzchnia wolna od uszkodzeń mechanicznych i plam chorobowych zalewy: od białoszarej do zielonkawo szarej, bez oznak śluzowacenia i zapleśnienia konsystencja i przekrój poprzeczny: ogórki jędrne, chrupkie, komory nasienne prawidłowo wypełnione smak i zapach: charakterystyczny dla ogórków kwaszonych, z wyczuwalnym smakiem i zapachem przypraw, bez obcych posmaków i zapachów trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 30 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy | kg | 700 |  |  |  |  |  |  |
| 15 | **Ogórek szklarniowy świeży**  Ogórki powinny być: świeże, jędrne, czyste, całe, zdrowe (niedopuszczalne ogórki z objawami gnicia, śladami pleśni), o komorach nasiennych bez pustych przestrzeni, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; dobrze wykształcone i praktycznie proste (o maksymalnej wysokości łuku: 10mm na każde 10cm długości ogórka); dopuszczalne są nieznaczne zniekształcenia ( z wyjątkiem zniekształceń spowodowanych formowaniem się nasion), lekkie otarcia skórki pod warunkiem że są zabliźnione; barwa zielona, typowa dla odmiany, dopuszczalne rozjaśnienia barwy w części ogórka stykającej się z ziemią w okresie wzrostu; niedopuszczalny smak gorzki; jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości; minimalna długość ogórka spod osłon od 20 do 30cm, a minimalna masa dla ogórków wynosi 250g. | kg | 250 |  |  |  |  |  |  |
| 16 | **Papryka czerwona**  Świeża, czysta, twarda, jędrna, dobrze rozwinięta, cała, zdrowa (bez objawów gnicia, śladów pleśni), bez uszkodzeń mechanicznych, wolna od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez uszkodzeń spowodowanych przez słońce i mróz; z szypułką; szypułka powinna być równo obcięta a kielich nienaruszony; jednolita w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości, dojrzałości i zabarwienia; wielkość średnicy 70-80 m | kg | 200 |  |  |  |  |  |  |
| 17 | **Pieczarka świeża, biała**  świeże, jędrne, zdrowe, całe, czyste, nieuszkodzone (bez objawów gnicia, śladów pleśni), czyste (dopuszcza się obecność śladowych ilości podłoża uprawy na trzonie pieczarek), praktycznie wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, kształt – kapelusze okrągłe lub półkoliste, z blaszkami całkowicie osłoniętymi osłonką, barwa powierzchni zewnętrznej biała, kremowa, kremowo-brązowa, brązowa; smak i zapach charakterystyczny dla pieczarek świeżych (niedopuszczalny obcy smak i zapach); długość trzonu nie większa niż 2/3 średnicy kapelusza; 30-65; Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, stadium rozwoju, jakości i wielkości. | kg | 30 |  |  |  |  |  |  |
| 18 | **Pietruszka korzeń**  Zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), czyste, twarde, jędrne, kształtne (bez rozwidleń i bocznych rozgałęzień), bez stłuczeń, pęknięć oraz ordzawień skórki, wolne od uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; nać pietruszki powinna być równo oberwana lub obcięta tuż przy główce, tak aby korzeń był nieuszkodzony, barwa biała do biało kremowej, Smak i zapach niedopuszczalny obcy | kg | 250 |  |  |  |  |  |  |
| 19 | **Pomidor szklarniowy świeży**  Pomidory powinny być: Zdrowe (bez objawów gnicia, śladów pleśni), całe (wolne od pęknięć), czyste, praktycznie wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej i widocznych zazielenień (zielonych piętek), bez pustych komór na przekroju; dopuszczalne są nieznaczne wady skórki, kształtu, zabarwienia pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, własności przechowalnicze, kształt charakterystyczny dla danej odmiany, minimalna średnica owocu powinna wynosić nie mniej niż 35 mm, tego samego pochodzenia, tej samej odmiany, tej samej klasy jakości i tej samej wielkości, oraz pod względem dojrzałości i koloru. | kg | 500 |  |  |  |  |  |  |
| 20 | **Por świeży**  Zdrowe (bez oznak gnicia, pleśni), wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez pędów nasiennych, z usuniętymi nieświeżymi lub zwiędniętymi liśćmi oraz przyciętymi końcówkami liści i korzeniami; biała lub zielonkawobiała część pora powinna stanowić co najmniej jedną trzecią całkowitej długości lub połowę części osłoniętej; dopuszczalne są nieznaczne wady powierzchniowe, lekkie uszkodzenia liści spowodowane przez przylżeńce na liściach, nieznaczne pozostałości ziemi na łodydze pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość. Smak i zapach niedopuszczalny obcy | kg | 300 |  |  |  |  |  |  |
| 21 | **Rzodkiewka pęczek świeży**  powinna być: zdrowa (bez oznak gnicia, pleśni), czysta, niepopękana, praktycznie wolna od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, dostatecznie osuszona, jeśli była myta; liście, jeśli są pozostawione, powinny być świeże, zdrowe, zielonej barwy; korzonek poniżej zgrubienia może być odcięty; dopuszczalne są bardzo lekkie otarcia pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość i prezentację w opakowaniu; Jędrna; niedopuszczalna zdrewniała, sparciała; jednolita w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, kształtu i zabarwienia; minimalna średnica główki rzodkiewki powinna wynosić 25 mm; okres przydatności do spożycia rzodkiewki deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy. obcinana bez liści, (waga pęczka min 10 dkg) | pęczek | 150 |  |  |  |  |  |  |
| 22 | **Sałata masłowa kl. I szklarniowa**  powinna być: świeża, jędrna, czysta, cała, zdrowa (bez oznak gnicia, śladów pleśni), odpowiednio ukształtowana, wolna od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez pędów nasiennych; korzenie powinny być odcięte blisko u podstawy liści zewnętrznych, a miejsce cięcia powinno być czyste; Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości. Okres przydatności do spożycia sałaty deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy; Sałaty powinny być prawidłowo rozwinięte, powinny mieć pojedynczą, dobrze wykształconą główkę o wadze od 200 – 250g. W każdym opakowaniu sałaty powinny być jednolite, tj. tego samego pochodzenia, tej samej odmiany lub typu handlowego, jakości i wielkości | szt. | 90 |  |  |  |  |  |  |
| 23 | **Sałata lodowa świeża**  Liście dobrze wykształcone, zwarte, − bez uszkodzeń lub zmian wpływających na ich przydatność do spożycia, − powinny mieć pojedynczą, dobrze wykształconą główkę. − całe, zdrowe; nie dopuszcza się sałat z objawami gnicia lub takiego zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia, powinny być czyste i oczyszczone z zewnętrznych liści tj. praktycznie wolne od pozostałości ziemi lub innego podłoża oraz jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, − niezwiędnięte, praktycznie wolne od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, − bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, − bez obcych zapachów i/lub smaków. Korzenie powinny być przycięte tuż przy nasadzie liści zewnętrznych, a przycięcie powinno być czyste, powinny być prawidłowo rozwinięte o minimalnej wadze 300 g. Sałata powinna być pakowana w folię. | szt. | 150 |  |  |  |  |  |  |
| 24 | **Seler świeży jadalny**  Wygląd: Kształtne, twarde, jędrne, bez pustych przestrzeni na przekroju podłużnym, czyste, bez stłuczeń i ordzawień skórki, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez oznak wyrastania pędu kwiatostanowego, barwa: Biała do białokremowe, Smak i zapach: niedopuszczalny obcy, Jednolitość: jednolity pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości | kg | 250 |  |  |  |  |  |  |
| 25 | **Szczypiorek pęczek**  Świeży, zdrowy (bez oznak pleśni, gnicia lub zaparzenia), bez plam, pożółkłych i zaschniętych części, pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), czysty, wolny od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych; dopuszczalne jest nieznaczne zwiędnięcie, ale bez zmiany barwy pod warunkiem, że nie wpływa to na pogorszenie jakości i przydatności do spożycia produktu. Jednolity w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, barwy. Szczypior należy wiązać w pęczki o masie nie mniejszej niż 30g | szt. | 220 |  |  |  |  |  |  |
| 26 | **Ziemniaki jadalne średnie**  średnica bulwy nie mniejsza niż 6cm.- sortowane ,z oczkami płytkimi o jasnożółtym miąższu. Cechy nie dopuszczalne: zaciemnienia po obraniu i ugotowaniu widoczna pleśń ,uszkodzenia mechaniczne, zielone porażone chorobami i zmarznięte | kg | 8000 |  |  |  |  |  |  |
| 27 | **Ziemniaki młode jadalne**  jednolite odmianowo, całe, dojrzałe, zdrowe, niezazieleniane, czyste, jędrne, bez uszkodzeń (dopuszcza się lekkie pęknięcie na skórce), o kształcie i zabarwieniu miąższu typowym dla danej odmiany, bez pustych miejsc wewnątrz miąższu, smak i zapach: niedopuszczalny obcy | kg | 1000 |  |  |  |  |  |  |
| 28 | **KIEŁKI - rzodkiewki,** opakowanie 50g | szt. | 10 |  |  |  |  |  |  |
| 29 | **Mięta w doniczce** | szt. | 10 |  |  |  |  |  |  |

\* - wypełnia oferent

**Pakiet VII - OWOCE**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| L.p. | Nazwa asortymentu | j. m. | Ilość zamawiana | Cena \* jednost. netto | Stawka\* podatku VAT | Cena \* jednost. brutto | Wartość \* netto | Wartość \* brutto | Uwagi |
| 1 | **Banany**  wygląd: całe, twarde, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), czyste, bez zniekształceń i nieprawidłowej krzywizny paluszków, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; rączki i kiście (części rączek) powinny zawierać: - dostateczną część wiązki o prawidłowym zabarwieniu, solidną i wolną od zarażenia grzybami, - wiązkę uciętą w prawidłowy sposób ( nie na skos i nie rozdartą, bez fragmentów łodygi); Dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, prezentację w opakowaniu: - nieznaczne wady kształtu, - niewielkie wady skórki spowodowane otarciem lub innymi niewielkimi uszkodzeniami powierzchniowymi pokrywającymi w sumie nie więcej niż 2cm2 powierzchni owocu. Wymienione nieznaczne wady nie mogą naruszać miąższu owocu trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 4 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy | kg | 2500 |  |  |  |  |  |  |
| 2 | **Brzoskwinia**  wygląd: całe, zdrowe (bez oznak gnicia, pleśni), czyste, skórka omszona, praktycznie wolne od szkodników i uszkodzeń miąższu przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; | kg | 80 |  |  |  |  |  |  |
| 3 | **Cytryny świeże**  wygląd: całe, wolne od stłuczeń i nadmiernych zabliźnionych nacięć, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), bez oznak wewnętrznego wyschnięcia, czyste, praktycznie wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej oraz wolne od oznak zwiędnięcia i wysuszenia; | kg | 30 |  |  |  |  |  |  |
| 4 | **Gruszka**  wygląd: całe – oznacza to, że owoce nie mogą mieć żadnych ubytków i uszkodzeń powstałych zarówno podczas wzrostu, zbioru, pakowania jak i innych operacji związanych z przygotowaniem ich do przechowywania lub sprzedaży. Zdrowe; nie dopuszcza się owoców z objawami zepsucia lub z takimi zmianami, które czynią je niezdatnymi do spożycia. Czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych – owoce powinny być wolne od śladów ziemi, brudu, pozostałości środków ochrony roślin. Praktycznie wolne od szkodników. Praktycznie wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki – owoce muszą być wolne od uszkodzeń spowodowanych przez owady, które powodują ich niezdatność do spożycia. Wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego – niedopuszczalne są owoce wilgotne. Owoce powinny być wystarczająco rozwinięte, aby osiągnąć pełny stan dojrzałości typowy dla danej odmiany, ale nie mogą być przejrzałe gdyż to mogłoby ujemnie wpłynąć na ich przydatność do spożycia | kg | 300 |  |  |  |  |  |  |
| 5 | **Jabłka**  wygląd: całe – oznacza to, że owoce nie mogą mieć żadnych ubytków i uszkodzeń powstałych zarówno podczas wzrostu, zbioru, pakowania jak i innych operacji związanych z przygotowaniem ich do przechowywania lub sprzedaży. Zdrowe; nie dopuszcza się owoców z objawami zepsucia lub z takimi zmianami, które czynią je niezdatnymi do spożycia. Czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych – owoce powinny być wolne od śladów ziemi, brudu, pozostałości środków ochrony roślin. Praktycznie wolne od szkodników. Praktycznie wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki – owoce muszą być wolne od uszkodzeń spowodowanych przez owady, które powodują ich niezdatność do spożycia. Wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego – niedopuszczalne są owoce wilgotne. Owoce powinny być wystarczająco rozwinięte, aby osiągnąć pełny stan dojrzałości typowy dla danej odmiany, ale nie mogą być przejrzałe gdyż to mogłoby ujemnie wpłynąć na ich przydatność do spożycia | kg | 2500 |  |  |  |  |  |  |
| 6 | **Kiwi**  . całe (ale bez szypułki), - zdrowe; nie dopuszcza się owoców z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia, - czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, - praktycznie wolne od szkodników, - praktycznie wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, - odpowiednio jędrne; nie dopuszcza się owoców miękkich, zwiędniętych lub tzw. wodnistych (szklisty miąższ), - prawidłowo wykształcone, nie dopuszcza się owoców bliźniaczych lub wieloowocowych, - bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, - bez obcych zapachów i/lub smaków. Owoce kiwi powinny być dostatecznie rozwinięte i odpowiednio dojrzałe. Minimalna masa owoców w klasie ekstra powinna wynosić 90 g | kg | 250 |  |  |  |  |  |  |
| 7 | **Mandarynki świeże**  wygląd: całe, wolne od stłuczeń i nadmiernych zabliźnionych nacięć, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), bez oznak wewnętrznego wyschnięcia, czyste, praktycznie wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej oraz wolne od oznak zwiędnięcia i wysuszenia; dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu oraz klasę produktu, jego jakość, zachowanie jakości, prezentację w opakowaniu: - nieznaczne wady kształtu, zabarwienia, - nieznaczne wady skórki powstałe w trakcie rozwoju owocu, np. srebrne łuski, ordzawienia itp. - nieznaczne zabliźnienia uszkodzeń skórki owocu spowodowane przyczynami mechanicznymi (uszkodzenia gradowe, otarcia, uszkodzenia w trakcie przeładunku | kg | 300 |  |  |  |  |  |  |
| 8 | **Nektarynka świeże**  wygląd: całe, zdrowe (bez oznak gnicia, pleśni), czyste, skórka omszona, praktycznie wolne od szkodników i uszkodzeń miąższu przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, zachowanie jakości, prezentację w opakowaniu: - nieznaczne wady kształtu, rozwoju, zabarwienia, - nieznaczne odgniecenia których łączna powierzchnia nie przekracza 1 cm2, - nieznaczne wady skórki nie przekraczające 1,5 cm długości dla wad o kształcie podłużnym, oraz 1 cm2 całkowitej powierzchni dla innych wad; nie dopuszcza się nektarynek pękniętych w miejscu połączenia łodygi z owocem | kg | 120 |  |  |  |  |  |  |
| 9 | **Pomarańcze**  całe (ale bez szypułki), - zdrowe; nie dopuszcza się owoców z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia, - czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, - praktycznie wolne od szkodników, - praktycznie wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, - odpowiednio jędrne; nie dopuszcza się owoców miękkich, zwiędniętych lub tzw. wodnistych (szklisty miąższ), - prawidłowo wykształcone, nie dopuszcza się owoców bliźniaczych lub wieloowocowych, - bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, - bez obcych zapachów i/lub smaków. Owoce kiwi powinny być dostatecznie rozwinięte i odpowiednio dojrzałe. Minimalna masa owoców w klasie ekstra powinna wynosić 90 g | kg | 1600 |  |  |  |  |  |  |
| 10 | **Śliwki**  - całe – oznacza to, że śliwki nie mogą mieć żadnych ubytków i uszkodzeń powstałych zarówno podczas Strona 58 z 96 wzrostu, zbioru, pakowania jak i innych operacjach związanych z przygotowaniem ich do sprzedaży. - zdrowe; nie dopuszcza się owoców z objawami zepsucia lub z takimi zmianami, które czynią je niezdatnymi do spożycia- Śliwki powinny być całkowicie wolne od jakichkolwiek oznak chorób lub zmian, które znacząco wpływają na ich wygląd, przydatność do spożycia oraz wartość handlową. Szczególnie niedopuszczalne są ślady gnicia, nawet jeśli są niewielkie, ale mogą spowodować, że w momencie końcowej sprzedaży śliwki będą już niezdatne do spożycia, - czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych – powinny być praktycznie wolne od zanieczyszczenia ziemią, kurzem, pozostałością środków ochrony roślin lub innych zanieczyszczeń, - praktycznie wolne od szkodników, - praktycznie wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, - wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego – w momencie wysyłki śliwki nie powinny być nadmiernie wilgotne, co powoduje znaczne obniżenie trwałości i przydatności do transportu. Jednak natychmiast po wystawieniu z chłodni może wystąpić lekkie  zawilgocenie, które nie jest uważane za nadmierne, - bez obcych zapachów i/lub smaków | kg | 150 |  |  |  |  |  |  |

\* - wypełnia oferent

**PAKIET VIII- MIĘSO I WĘDLINY, DRÓB**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| L.p. | Nazwa asortymentu | j. m. | Ilość zamawiana | Cena \* jednost. netto | Stawka\* podatku VAT | Cena \* jednost. brutto | Wartość \* netto | Wartość \* brutto | Uwagi |
| 1 | **Filet z piersi indyka bez skóry**  świeży barwa i zapach typowy dla mięsa świeżego | kg | 150 |  |  |  |  |  |  |
| 2 | **Filet z piersi kurczaka pojedynczy  bez skóry**  świeży barwa i zapach typowy dla mięsa świeżego | kg | 240 |  |  |  |  |  |  |
| 3 | **WĘDLINA: Kiełbasa drobiowa**  ze 140g mięsa wyprodukowano 100 g produktu, skład : mięso drobiowe z kurczaka, .mięso wieprzowe, cukier, naturalna osłonka wieprzowa, przyprawy naturalne, sól | kg | 45 |  |  |  |  |  |  |
| 4 | **WĘDLINA: Kiełbasa cienka typ podwawelska, podlaska:**  skład: mięso wieprzowe (96%), skrobia ziemniaczana, sól, błonnik pszenny bezglutenowy, aromaty naturalne, cukier, przyprawy (zawierają seler), kultury starterowe, osłonka jadalna: jelito wieprzowe | kg | 75 |  |  |  |  |  |  |
| 5 | **WĘDLINA:**  **Szynka z indyka, parzona**  85%-100% mięsa w produkcie | kg | 80 |  |  |  |  |  |  |
| 6 | **Kurczak świeży-tuszka kl. A**  świeży barwa i zapach typowy dla mięsa świeżego | kg | 800 |  |  |  |  |  |  |
| 7 | **Łopatka wieprzowa bez kości**  z minimalną zawartością tłuszczu, świeży barwa  i zapach typowy dla mięsa świeżego | kg | 2000 |  |  |  |  |  |  |
| 8 | **Parówki z szynki**  90% mięsa w produkcie | kg | 70 |  |  |  |  |  |  |
| 9 | **Podudzie z kurczaka**  świeży barwa i zapach typowy dla mięsa świeżego | kg | 250 |  |  |  |  |  |  |
| 10 | **WĘDLINA: szynka wieprzowa wędzona**  100% mięsa , naturalne przyprawy | kg | 40 |  |  |  |  |  |  |
| 11 | **Schab wieprzowy surowy bez kości**  świeży barwa i zapach typowy dla mięsa świeżego | kg | 450 |  |  |  |  |  |  |
| 12 | **WĘDLINA: Szynka wieprzowa, pieczona**  100% mięsa , naturalne przyprawy | kg | 50 |  |  |  |  |  |  |
| 13 | **WĘDLINA: polędwica wieprzowa, parzona**  wyprodukowana ze 108 g mięsa na 100g produktu, skład: polędwica wieprzowa, cukier, przyprawy naturalne, sól, substancja konserwująca (azotyn sodu) | kg | 60 |  |  |  |  |  |  |
| 14 | **Szynka wieprzowa bez kości**  odcięta z tylnej półtuszy bez tłuszczu i bez skóry z minimalną okrywą tłuszczu, świeża barwa i zapach typowy dla mięsa świeżego | kg | 300 |  |  |  |  |  |  |
| 15 | **Wołowina extra, świeża**  świeży barwa i zapach typowy dla mięsa świeżego | kg | 20 |  |  |  |  |  |  |
| 16 | **Flaki cielęce krojone, gotowane 900g, mrożone** | szt | 30 |  |  |  |  |  |  |
| 17 | **Udo z kurczaka bez kości, ze skórą**  świeży barwa i zapach typowy dla mięsa świeżego | kg | 200 |  |  |  |  |  |  |
| 18 | **WĘDLINA: polędwica wieprzowa, wędzona**  100% mięsa , naturalne przyprawy | kg | 60 |  |  |  |  |  |  |

\* - wypełnia oferent

**Pakiet IX - wyroby garmażeryjne**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| L.p. | Nazwa asortymentu | j. m. | Ilość zamawiana | Cena \* jednost. netto | Stawka\* podatku VAT | Cena \* jednost. brutto | Wartość \* netto | Wartość \* brutto | Uwagi |
| 1 | **Pierogi z mięsem 400g**  (mięso wieprzowe, mięso drobiowe, mięso wołowe, mąka pszenna, marchew, woda, cebula smażona, bułka, sól, olej rzepakowy, przyprawy | szt | 300 |  |  |  |  |  |  |
| 2 | **Kopytka 1kg**  (ziemniaki gotowane, mąka pszenna, woda, skrobia, olej rzepakowy, sól) | szt | 260 |  |  |  |  |  |  |

\* - wypełnia oferent

|  |  |
| --- | --- |
| Wartość całkowita zamówienia netto\* | Liczbowo: |
| Słownie: |
| Wartość całkowita zamówienia brutto\* | Liczbowo: |
| Słownie: |

\* - wypełnia oferent

………………….…………

(data i podpis)