**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA NA DOSTAWĘ MROŻONEK I SOKÓW na okres 19.10.2023 r do 19.10.2024 r**

**Pakiet nr: DOSTAWA MROŻONEK I SOKÓW – 15330000-0**

 *(nazwa)* **Przetworzone owoce i warzywa**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Przedmiot zamówienia**(szczegółowy opis) | **Jednostmiary**  | **Ilość w j.m** | **Cena netto za j.m** | **Wartość netto za j.m** | **Stawka Vat w %** | **Wartość brutto za j.m** |
|  | **Brukselka głęboko** mrożona. Opakowanie jednostkowe do 20kg  | kg | 250 |  |  | 0 |  |
|  | **Fasolka szparagowa żółta** . Fasolka szparagowa w postaci żółtych strąków poprzecznie ciętych na odcinki o długości od 20mm do 40mm, utrwalona przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -180 C Produkt jednolityodmianowo, sypki, niepołamany, niezlepiony, nieoblodzony. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy. Opakowanie jednostkowe do 20kg | kg | 530 |  |  | 0 |  |
|  | **Groszek zielony -** głęboko mrożony o jednolitej barwie typowej dla groszku zielonego. Bez obcych posmaków. Produkt sypki nieoblodzony, bez zlepieńców trwałych, bez uszkodzeń mechanicznych. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące oddaty dostawy. Opakowanie jednostkowe do 5 kg | kg | 400 |  |  | 0 |  |
|  | **Kalafior różyczki** - części róży kalafiorowej , powstałe przez jej rozdzielenie na mniejsze części, utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. niewyższej niż – 18)C; różyczki zwarte, czyste, bez przerastających zielonych listków i innych nieszkodliwych zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego, nieoblodzone. Wolne od zlepieńców trwałych, nie uszkodzone mechanicznie,barwa różyczki od białej do kremowo - żółtawej, z łodyżkami i głąbikami o barwie białej do lekko seledynowej. Różyczki zdrowe, bez uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki; konsystencja w stanie zamrożonym twarda, krucha; smak i zapach po ugotowaniu charakterystyczny dla świeżego kalafiora , bez zapachów i posmaków obcych . Okres przydatności do spożyciadeklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące oddaty dostawy. Opakowanie jednostkowe do 5 kg | kg | 500 |  |  | 0 |  |
|  | **Brokuły** , różyczki duże, głęboko mrożone. Opakowanie jednostkowe do 20 kg  | kg | 200 |  |  | 0 |  |
| **6.** | **Kukurydza ziarno**- surowe ziarna kukurydzy (dojrzałe, jednorodne) utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18oC. Produkt sypki nieoblodzony, bez zlepieńców trwałych, bez uszkodzeń mechanicznych . Nie dopuszcza się zanieczyszczeń obcych; smak i zapach typowy dla produktu, bez obcego smaku i zapachu. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.Opakowanie jednostkowe do 5 kg | kg | 300 |  |  | 0 |  |
| **7.** | **Aronia głęboko mrożona.** Opakowanie jednostkowe do 20 kg | kg | 350 |  |  | 0 |  |
| **8.** | **Jagody leśne** – czarne jagody. Owoce I kategorii, jednolite odmianowo w partii, bez szypułek, całe, sypkie, bez obcychposmaków, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie. Produkt głęboko mrożony. Opakowanie jednostkowe do 0.50 kg | kg | 30 |  |  | 0 |  |
| **9.** | **Szpinak – liście**- grubo rozdrobniony, barwa typowa dla szpinaku, bez obcych posmaków, liście całe, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie. Produkt głęboko mrożonyOpakowanie do 5 kg, głęboko mrożony.  | kg | 1500 |  |  | 0 |  |
| **10** | **Marchew mini -**produkt uzyskany ze świeżej marchwi o średnicy 1 -1,5 cm, długości 3 - 5cm.utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. niewyższej niż -18 o C, o zbliżonej wielkości, niepomarszczone, nieoblodzone bezzlepieńców trwałych. Barwa typowa dla danej odmiany; w stanie dojrzałości konsumpcyjnej, zdrowe, praktycznie wolne od oznak zapleśnienia i fermentacji . Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy Opakowanie jednostkowe do 5 kg | kg | 400 |  |  | 0 |  |
| **11** | **Dynia - kostka.** Produkt uzyskany z dyni w formie kostki (8 – 15 mm) utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -180 C. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy. Opakowanie jednostkowe d 5 kg | kg | 100 |  |  | 0 |  |
| **12** | **Śliwa węgierka polska - mała**, bez pestki, mechanicznie połowiona, głęboko mrożona. Opakowanie jednostkowe do 20 kg | kg | 100 |  |  | 0 |  |
| **13** | **Truskawki mrożone** - owoce I kategorii, jednolite odmianowo w partii, bez szypułek, całe, sypkie, bez obcych posmaków, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie.Opakowanie jednostkowe do 5 kg | kg | 50 |  |  | 0 |  |
|  | **Mango – kostka mrożona .** Opakowanie jednostkowe 1 kg | kg | 30 |  |  |  |  |
| **14** | **Wiśnia -bez pestek** , owoce I kategorii, jednolite odmianowo w partii, bez szypułek, całe, sypkie, bez obcych posmaków, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie Opakowanie jednostkowe do 5 kg | kg | 50 |  |  | 0 |  |
| **15** | **Agrest mrożony.** Opakowanie jednostkowe do 10 kg | kg | 150 |  |  | 0 |  |
| **16** | **Rabarbar mrożony.** Opakowanie jednostkowe do 10 kg | kg | 150 |  |  | 0 |  |
| **17** | **Porzeczka czerwona** . Opakowanie jednostkowe do 10 kg | kg | 200 |  |  | 0 |  |
| **18** | **Mieszanka kompotowa 5 składnikowa** Opakowanie jednostkowe do 10 kg | kg | 300 |  |  | 0 |  |
| **19** | **Barszczyk czerwony**- sok warzywny pasteryzowany, bez dodatku cukru i innych substancji słodzących, bez syropu glukozowo – fruktuzowego. Sok z buraków min. 60 %, sok z jabłek min.22 %.Opakowanie jednostkowe 1 l.  | kg | 700 |  |  |  |  |
| **20** | **Sok z marchwi** – pasteryzowany o składzie , przecier marchwiowy (50 %), sok marchwiowy (30 %) z soku zagęszczonego, woda, regulator kwasowości - kwas cytrynowy, naturalny aromat. Bez dodatku cukrów i innych substancji słodzących , bez syropu glukozowo – fruktuzowego. . Zawiera naturalnie występujące cukry.Opakowanie jednostkowe 1 l. | kg | 1000 |  |  |  |  |
| **21** | **Sok pomarańczowy** – pasteryzowany, sok pomarańczowy (100%) z soku zagęszczonego , bez dodatków cukru, konserwantów i syropu glukozowo-fruktuzowego.Opakowanie jednostkowe 1 l. | kg | 200 |  |  |  |  |
| **22** | **Sok z czarnej porzeczki** – nektar o składzie woda, sok z czarnych porzeczek (25%) z soku zagęszczonego, cukier, naturalny aromat z czarnych porzeczek, witamina C, Zawartość owoców minimum 25%.Opakowanie jednostkowe 1 l | kg | 200 |  |  |  |  |
| **23** | **Sok pomidorowy** – pasteryzowany 100%, bez dodatku cukru i innych substancji słodzących, bez syropu glukozowo - fruktuzowegoOpakowanie jednostkowe 1l | kg | 900 |  |  |  |  |
|  | **Bukiet chiński mrożony -** o składzie **(**kiełki fasoli Mung, marchew, papryka, grzyby chińskie, cebula, pory, pędy bambusa, kapusta biała)Opakowanie 2.50 kg | kg | 100 |  |  |  |  |
| **24** | **Sok jabłkowy**- pasteryzowany, ze 100 % owoców, bez cukru i innych substancji słodzących , bez syropu glukozowo- fruktuzowego.Opakowanie jednostkowe 1 l | kg | 200 |  |  |  |  |

***RAZEM***