

Formularz cenowy wraz z opisem przedmiotu zamówienia

L.p.	Nazwa artykułu	Opis przedmiotu zamówienia	Jednostka miary	Cena jednostkowa netto	Ilość	Wartość netto	stawka VAT	Wartość VAT	Wartość brutto
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1.	Kalafior różyczki zamrożone klasa I	Różyczki – część róży kalafiorowej, powstałej przez jej rozdzielanie na mniejsze części, z głąbikami przyciętymi do 20 mm, mierząc od nasady najniższego rozgałęzienia. Wielkość 15 do 35 mm; wygląd – różyczki, bez przerastających zielonych listków, bez uszkodzeń mechanicznych, bez zlepieńców trwałych, nie oblodzone, bez zanieczyszczeń. Opakowanie jednostkowe: torebka foliowa termozgrzewalna do 2,50 kg. Opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe do 10 kg. Termin przydatności do spożycia: nie krótszy niż 30 dni od daty dostawy	kg		1 250		5%		
2.	Brokuły różyczki zamrożone klasa I	Różyczki – część róży brokułowej, powstałej przez jej rozdzielanie na mniejsze części, z głąbikami przyciętymi do 20 mm, mierząc od nasady najniższego rozgałęzienia. Wielkość 15 do 35 mm; wygląd – różyczki, bez przerastających zielonych listków, bez uszkodzeń mechanicznych, bez zlepieńców trwałych, nie oblodzone, bez zanieczyszczeń. Opakowanie jednostkowe: torebka foliowa termozgrzewalna do 2,50 kg. Opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe do 10 kg. Termin przydatności do spożycia: nie krótszy niż 30 dni od daty dostawy.	kg		1 250		5%		

3.	Fasolka szparagowa cięta zamrożona	Fasolka zielona lub żółta, zamrożona, w postaci strąków ciętych; kształtne, niepołamane, sypkie, wolne od zlepieńców, bez skazy, barwa – intensywna zielona lub żółta, nie zbrązowiła, jednolita w całej masie partii, bez uszkodzeń przez choroby, szkodniki; konsystencja w stanie zamrożonym twarda, po ugotowaniu krucha, bez mączystych ziaren, nie gąbczasta, nie włóknista, bez zanieczyszczeń. Opakowanie jednostkowe: torebka foliowa termozgrzewalna do 2,50 kg. Opakowanie zbiorcze: pudło kartonowe do 10 kg. Termin przydatności do spożycia: nie krótszy niż 30 dni od daty dostawy.	kg		1 250		5%		
4.	Marchew typu junior mrożona klasa I	Marchew, średnica korzenia 10-15 mm, długość od 5 do 7 cm, bez uszkodzeń mechanicznych, bez obcego smaku i zapachu, bez skaz, jednolita odmiana w partii, wolna od zlepieńców. Opakowanie jednostkowe: torebka foliowa termozgrzewalna do 2,50 kg. Opakowanie zbiorcze: pudło kartonowe do 10 kg. Termin przydatności do spożycia: nie krótszy niż 30 dni od daty dostawy.	kg		1 250		5%		
5.	Marchew z groszkiem mrożona klasa I	Kostka marchwi 12-15 mm, groszek cały, bez uszkodzeń, bez obcego smaku i zapachu, bez skaz, mieszanka wolna od zlepieńców. Opakowanie jednostkowe: torebka foliowa termozgrzewalna do 2,50 kg. Opakowanie zbiorcze: pudło kartonowe do 10 kg. Termin przydatności do spożycia: nie krótszy niż 30 dni od daty dostawy.	kg		800		5%		

6.	Włoszczyzna mrożona klasa I	Skład: marchew, pietruszka, seler, por; warzywa nieuszkodzone, bez obcego smaku i zapachu, mieszanka warzywna wolna od zlepieńców. Opakowanie jednostkowe: torebka foliowa termozgrzewalna do 2,50 kg. Opakowanie zbiorcze: pudło kartonowe do 10 kg. Termin przydatności do spożycia: nie krótszy niż 30 dni od daty dostawy.	kg		250		5%		
7.	Pieczarki mrożone klasa I	Pieczarki krojone w plastry, blanszowane, bez obcych smaków i zapachów, bez szkodliwych zanieczyszczeń, uszkodzeń mechanicznych, pieczarki wolne od zlepieńców. Opakowanie jednostkowe: torebka foliowa termozgrzewalna do 2,50 kg. Opakowanie zbiorcze: pudło kartonowe do 10 kg. Termin przydatności do spożycia: nie krótszy niż 30 dni od daty dostawy.	kg		2 000		5%		
8.	Szpinak zamrożony klasa I	Szpinak mrożony, rozdrobniony; wygląd w stanie zamrożonym – blok lub porcja szpinaku, uformowane w jednolitą bryłę, nie oblodzone, barwa zielona na powierzchni i w przekroju bloku i po rozmrożeniu; drobno mielony lub przetarty, bez wyczuwalnych włókien; smak i zapach w stanie rozmrożonym typowy, bez goryczki. Opakowanie jednostkowe: torebka foliowa termozgrzewalna do 2,50 kg. Opakowanie zbiorcze: pudło kartonowe do 10 kg. Termin przydatności do spożycia: nie krótszy niż 30 dni od daty dostawy.	kg		500		5%		

9	Mieszanka chińska.	Mieszanka chińska. Skład: kilka rodzajów warzyw, pędy bambusa, grzyby mun. Produkt bez dodatku ziemniaków. Opakowanie do 2,5 kg. Termin przydatności do spożycia: nie krótszy niż 30 dni od daty dostawy.	kg		500		5%		
10	Bukiet warzyw	Skład: marchew, kalafior, brokuły; warzywa nieuszkodzone, bez obcego smaku i zapachu, mieszanka warzywna wolna od zlepieńców. Opakowanie jednostkowe: torebka foliowa termozgrzewalna do 2,50 kg. Opakowanie zbiorcze: pudło kartonowe do 10 kg. Termin przydatności do spożycia: nie krótszy niż 30 dni od daty dostawy.	kg		1 300		5%		
11	Frytki karbowane	Ziemniaki rozdrobnione, pokrojone w kształt słupków do smażenia w głębokim tłuszczu, bez obcych smaków i zapachów, bez skaz, zanieczyszczeń, uszkodzeń mechanicznych, frytki wolne od zlepieńców. Opakowanie jednostkowe: torebka foliowa termozgrzewalna od 0,45 kg do 2,50 kg. Opakowanie zbiorcze: pudło kartonowe do 10 kg. Termin przydatności do spożycia: nie krótszy niż 30 dni od daty dostawy.	kg		200		5%		
11.	Pizza drożdżowa	Podkład z ciasta drożdżowego, nadzienie: pieczarki, szynka, pomidory, cebula, ser żółty; opakowanie jednostkowe: folia spożywcza + kartonik; produkt mrożony; waga ok. 315 g, okres przydatności do spożycia 14 dni od daty dostawy.	kg		1 000		5%		

