Załącznik nr 2 do SIWZ

SPECYFIKACJA ASORTYMENTOWO - CENOWA
SUKCESYWNE DOSTAWY MROŻONEK WARZYWNYCH I GARMAŻERYJNYCH

Lp.	Przedmiot zamówienia	Nazwa producenta / nazwa handlowa, waga opakowania*	j. m.	ilość	cena jedn. (zł)	wartość netto (zł)	VAT (%)	wartość VAT (zł)	wartość brutto (zł)
1.	Frytki proste lub karbowane, do smażenia w głębokim tłuszczu, bez oleju palmowego klasa I (op. po 2,5 kg)		kg	400					
2.	Cząstki ziemniaczane ze skórką klasa I (op. po 2,5 kg)		kg	150					
3.	Kluski śląskie z dziurką klasa I (op. po 2,5 kg)		kg	3000					
4.	Kopytka ziemniaczane klasa I (op. po 2,5 kg)		kg	300					
5.	Kartacze z mięsem wieprzowo-wołowym klasa I (op. po 2,5 kg)		kg	900					
6.	Knedle ze śliwkami klasa I (op. po 2,5 kg)		kg	300					
7.	Pierogi ruskie klasa I (op. po 2,5 kg)		kg	400					
8.	Pierogi z serem klasa I (op. po 2,5 kg)		kg	400					
9.	Pierogi z jagodami klasa I (op. po 2,5 kg)		kg	200					
10.	Pierogi z truskawkami klasa I (op. po 2,5 kg)		kg	200					
11.	Pierogi ze szpinakiem, klasa I, (op. po 2,5 Kg)		kg	200					
12.	Uszka z grzybami (pieczarki), klasa I, (op. po 2,5 kg)		kg	50					
13.	Warzywa – marchew z groszkiem klasa I (op. po 2,5 kg)		kg	600					
13.	Warzywa – marchew mini klasa I (op. po 2,5 kg)		kg	1500					
14.	Warzywa – groszek zielony klasa I (op. po 2,5 kg)		kg	300					
15.	Warzywa – brokuł różyczki klasa I (op. po 2,5 kg)		kg	3000					
16.	Warzywa – kalafior różyczki klasa I (op. po 2,5 kg)		kg	1000					
17.	Warzywa- brukselka klasa I (op. po 2,5 kg)		kg	50					
18.	Warzywa – fasolka żółta cięta klasa I (op. po 2,5 kg)		kg	500					
19.	Warzywa – fasolka zielona cięta klasa I (op. po 2,5 kg)		kg	600					
20.	Warzywa – szpinak liście klasa I (op. po 2,5 kg)		kg	2500					
21.	Warzywa - Pieczarki krojone plastry, klasa I, (op. po. 2,5 kg.)		kg	1000					

22.	Warzywa – papryka trzy kolorowa (paski lub kostka) klasa I (op. po 2,5 kg)		kg	400					
23.	Warzywa- marchew kostka, Klasa I, (op. po .2,5 kg)		kg	200					
24.	Warzywa- buraki czerwone kostka, klasa I (op. od 2,5 kg – 10 kg)		kg	300					
25.	Warzywa - dynia mrożona kostka, klasa I (op. po 2,5 kg)		kg	800					
26.	Kukurydza ziarno, klasa I, (op. po 2,5 kg)		Kg	20					
27.	Włoszczyzna cięta 3 składnikowa (marchew, seler, pietruszka) Klasa I, (op. po. 2,5 kg)		kg	3800					
25.	Włoszczyzna paski (marchew, seler, pietruszka, por) Klasa I, (op. po 2,5 kg)		kg	700					
26.	Mieszanka kompotowa mrożona(truskawka, wiśnia, czarna i czerwona porzeczka,) klasa I (op. po 2,5 kg)		kg	4000					
27.	Mieszanka chińska (marchew paski, kapusta biała, bambus, cebula, grzyby mun, por, papryka czerwona, papryka zielona), klasa I, (op. po 2,5 kg)		kg	100					
28.	Mieszanka królewska (marchew plastry, kalafior, brokuł), klasa I (op. po 2,5 kg)		kg	100					
29.	Mieszanka meksykańska (cebula plastry, groszek zielony, fasola szparagowa zielona, kukurydza ziarno, marchew kostka, papryka czerwona, fasola czerwona ziarno), klasa I, (op. po 2,5 kg)		kg	100					
30.	Mieszanka 10 składnikowa (marchew, seler biały, fasolka zielona, kalafior, kalarepa, groszek zielony, por biały, por zielony, seler, brukselka), klasa I, (op. po 2,5 kg)		kg	100					
31.	Mieszanka leśna (porzeczka czerwona, porzeczka czarna, malina, jeżyna, jagoda, truskawka), klasa I,(op. po 2,5 kg)		kg	50					
32.	Zupa kalafiorowa (marchew kostka, koper, kalafior, pietruszka kostka, por, seler kostka, ziemniak kostka), klasa I, (op. po 2,5 kg)		kg	100					
33.	Barszcz ukraiński (burak czerwony, kapusta biała, fasola zielona, marchew plastry, pomidor, seler, cebula), klasa I, (op. po 2,5 kg)		kg	100					
34.	Warzywa na patelnię z ziemniakami- klasa I (op. po 2,5 kg)		kg	400					
35.	Leczo (cebula, cukinia, pomidor, papryka czerwona, papryka zielona), klasa I, (op. po 2,5 kg)		kg	100					
36.	Owoce - Mango kostka, klasa I, (op. po 1 kg.)		kg	100					

37.	Owoce - Czerwona porzeczka cała, klasa I, (op. 2,5 kg).		kg	100					
38.	Owoce - jeżyna cała, klasa I (op. po. 2,5 kg).		kg	100					
39.	Owoce - truskawka cała słodka, klasa I, (op. po 2,5 kg)		kg	600					
40.	Owoce - malina cała, Klasa I, (op. po 2.5 kg)		kg	600					
41.	Owoce - jagoda, Klasa I (op. po 2,5 kg)		kg	200					
42.	Lód w kostkach, klasa I (opakowanie 1 kg)		kg	50					
				RAZEM					

*** należy podać nazwę producenta oraz inne dane identyfikujące produkt (np. nazwę handlową, nazwę pod którą produkt występuje w obrocie, wagę opakowania oferowanego produktu), w przypadku gdy nazwa oferowanego przedmiotu zamówienia jest tożsama z opisem zamówienia Zamawiającego (nie posiada innej nazwy) za wystarczające uznaje się wskazanie producenta danego wyrobu**

Wymagania szczegółowe w zakresie przedmiotu zamówienia (w tym terminów realizacji, przydatności do spożycia i inne):

Dostawy towaru następować będą 3 razy w tygodniu (w dniach od poniedziałku do piątku) lub częściej w zależności od potrzeb Zamawiającego w godzinach od 8.00 do 11.00.

Miejscem odbioru towaru będzie zgodnie z informacją przekazaną każdorazowo na zamówieniu ilościowo-asortymentowym:
- Magazyn Działu Żywienia,

Wykonawca zobowiązany będzie do oznakowania dostarczanych produktów odrębnie dla zamówień przeznaczonych dla:
- kuchni Działu Żywienia (produkty dostarczane do Magazynu Działu Żywienia),
- kuchni Bistro (produkty dostarczane do Magazynu Działu Żywienia),
- Restauracji (produkty dostarczane do Magazynu Działu Żywienia).

Cały oferowany asortyment ma spełniać wymogi jakościowe I klasy jakości określone w Polskich Normach przenoszących normy europejskie lub normy innych państw członkowskich Europejskiego Obszaru Gospodarczego przenoszących te normy oraz wszystkie powszechnie obowiązujące Polskę wymagania higieniczno-sanitarne stosowane w UE.
Przedmiot zamówienia musi odpowiadać warunkom określonym w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz. U. z 2019 r., poz. 1252 ze zm.).

Do pierwszej dostawy danego produktu (oraz na każdorazowe żądanie Zamawiającego) należy dołączyć:
a) atesty jakościowe
b) sprawozdanie z badań mikrobiologicznych
c) dla każdego produktu, na którym nie ma umieszczonego składu wartości odżywczych oraz składu alergenów należy dostarczyć opis ww. składników

Minimalny termin przydatności do spożycia dla poszczególnych pozycji asortymentowych: 6 miesięcy od daty dostawy, przy czym termin przydatności nie może być krótszy niż 3/4 terminu przydatności zadeklarowanego przez producenta produktów.

Dodatkowe wymagania:
- smak: właściwy dla produktu;
- zapach: właściwy dla produktu;
- konsystencja i wygląd zewnętrzny:
    - przed obróbką termiczną:
        - pierogi, pyzy, kopytka, kluski, kartacze: niepokruszone,
        - warzywa wg specyfikacji: całe, z zachowaniem koloru,
    - po obróbce termicznej:
        - pierogi, pyzy, kopytka, kluski, kartacze: zwarte, sprężyste, nierozpadające się, farsz pozostaje wewnątrz produktu.

data.....

.....
czytelny podpis lub podpis z pieczątką imienną
osoby/osób upoważnionej/upoważnionych
do reprezentowania Wykonawcy