

Pieczęć firmowa Wykonawcy

Załącznik Nr 9 do SIWZ

(znak sprawy DPS III.263.3.2020)

Zadanie Nr 8 - MROŻONKI
Formularz cenowy

Kod asortymentu w/g Wspólnego Słownika Zamówień :

- poz. lp. Nr 1 - 5 15331100-8 (warzywa mrożone),
- poz. lp. Nr 6 - 7 15332100-5 (owoce przetworzone).

Lp.	Przedmiot zamówienia, nazwa artykułu (asortyment), jego dane identyfikacyjne - określone przez Zamawiającego	Dane identyfikacyjne oferowanego przez Wykonawcę artykułu (asortymentu), określone przez Wykonawcę : - nazwa produktu - nazwa producenta	nazwa jednostki miary	ilość jednostek	Cena netto za jednostkę [zł.]	Wartość netto pozycji asortymento wej (kol.5 x kol.6) [zł.]	Stawka podatku VAT dla pozycji asortymento wej [%]	Wartość podatku VAT pozycji asortymentow ej (kol.7 x % VAT:100) [zł.]	Cena brutto pozycji asortymentow ej (kol.7 + kol.9) [zł.]
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.
I.	Warzywa mrożone (CPV 15331100-8)								

Mrożonki

1.	<p>Mieszanka warzywna mrożona, minimum 7-mio składnikowa. Opakowanie / torebka foliowa 1,0 ÷ 3,0 kg.</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne : wyrób kulinarny, półprodukt przygotowany w różnych proporcjach z marchwi, fasolki szparagowej, brukselki, groszku zielonego, kalafiora, pietruszki, selera itp.. Produkt głęboko mrożony (w temp. poniżej -18°C), gotowy do spożycia po obróbce termicznej. smak i zapach : (po obróbce termicznej) charakterystyczny dla użytych składników, wygląd : produkt sypki, wolny od trwałych zlepień świadczących o rozmrożeniu, niewielkie oszronienie nie stanowi wady, struktura i konsystencja : w stanie zamrożonym twarda, po ugotowaniu krucha.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące : zanieczyszczenia pochodzenia roślinnego, mineralne – gleba, piasek itp., zanieczyszczenia obce, obce zapachy, brak oznakowania produktu.</p>	<p>Nazwa produktu</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>Nazwa producenta</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	kg	350					
----	--	---	----	-----	--	--	--	--	--

Mrożonki

2.	<p>Marchew kostka mrożona. Opakowanie / torebka foliowa 1,0 ÷ 3,0 kg.</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne : wyrób kulinarny, przygotowany z marchwi, głębokomrożony (w temp. poniżej -18°C), gotowy do spożycia, po obróbce termicznej, smak i zapach (po obróbce termicznej) charakterystyczny dla użytego surowca, produkt sypki, wolny od trwałych zlepień świadczących o rozmrożeniu, niewielkie oszronienie nie stanowi wady, struktura i konsystencja w stanie zamrożonym twarda, po ugotowaniu krucha.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące : zanieczyszczenia pochodzenia roślinnego, mineralne – gleba, piasek, zanieczyszczenia obce, obce zapachy, brak oznakowania produktu.</p>	<p>Nazwa produktu</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>Nazwa producenta</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	kg	220					0	
----	--	---	----	-----	--	--	--	--	---	--

Mrożonki

3.	<p>Marchew z groszkiem, mrożona mieszanka warzywna 2-składnikowa.</p> <p>Opakowanie / torebka foliowa 1,0 kg ÷ 3,0 kg.</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne : wyrób kulinarny, półprodukt przygotowany w proporcjach 50% / 50%, z marchwi (kostka) i groszku zielonego.</p> <p>Produkt głębokomrożony (w temp. poniżej - 18°C), gotowy do spożycia, po obróbce termicznej, smak i zapach (po obróbce termicznej) charakterystyczny dla użytego surowca, produkt sypki, wolny od trwałych zlepień świadczących o rozmrożeniu, niewielkie oszronienie nie stanowi wady, struktura i konsystencja w stanie zamrożonym twarda, po ugotowaniu krucha.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące : zanieczyszczenia pochodzenia roślinnego, mineralne – gleba, piasek, zanieczyszczenia obce, obce zapachy, brak oznakowania produktu.</p>	<p>Nazwa produktu</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>Nazwa producenta</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	kg	180						
----	--	---	----	-----	--	--	--	--	--	--

Mrożonki

4.	<p>Kalafior mrożony. Opakowanie / torebka foliowa 1,0 kg ÷ 3,0 kg.</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne : wyrób kulinarny, części róży kalafiorowej, powstałe przez jej rozdzielenie na mniejsze części, z głąbikami przyciętymi do 20 mm, mierząc od nasady najniższego rozgałęzienia. Produkt głębokomrożony (w temp. poniżej - 18°C), gotowy do spożycia, po obróbce termicznej, smak i zapach (po obróbce termicznej) charakterystyczny dla kalafiora, produkt sypki, wolny od trwałych zlepień świadczących o rozmrożeniu, niewielkie oszronienie nie stanowi wady, struktura i konsystencja w stanie zamrożonym twarda, po ugotowaniu krucha.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące : zanieczyszczenia pochodzenia roślinnego, mineralne – gleba, piasek, zanieczyszczenia obce, obce zapachy, brak oznakowania produktu.</p>	<p>Nazwa produktu</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>Nazwa producenta</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>		200					
----	---	---	--	-----	--	--	--	--	--

Mrożonki

5.	<p>Fasolka szparagowa mrożona. Opakowanie / torebka foliowa 1,0 kg ÷ 3,0 kg.</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne : fasolka szparagowa zielona lub żółta, zamrożona w postaci strąków ciętych, młodych, zdrowych. W zależności od postaci gotowego produktu rozróżnia się : ciętą fasolę szparagową, strąki całe poprzecznie cięte na odcinki długości od 20 mm do 40 mm.</p> <p>Produkt głębokomrożony (w temp. poniżej - 18°C), gotowy do spożycia, po obróbce termicznej, wygląd – strąki cięte, kształtne, nie połamane, sypkie, wolne od zlepieńców trwałych, niewielkie oszronienie nie stanowi wady, barwa – intensywna zielona lub żółta, nie zbrązowiała, praktycznie jednolita w całej partii, zawartość strąków o barwie zmienionej na powierzchni przekroju cięcia, sztuk na 500 g, nie więcej niż - 3, smak i zapach – typowy dla świeżej fasoli, całkowicie wolny od obcego smaku i zapachu, konsystencja w stanie zamrożonym – twarda, po ugotowaniu – krucha bez mączystych ziaren, nie gąbczasta, niewłóknista.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące : strąki uszkodzone mechanicznie, odcinki strąków nacięte, częściowo połamane, strąki niekształtne, strąki młode o ziarnach słabo zaznaczonych, niewyrośnięte nie oddzielające się od miąższu strąka, strąki dojrzewające, z pełni wyrośniętymi ziarnami, niejednolite pod względem przekroju, o rozjaśnionej barwie, strąki włókniste, zawierające niepożądane łyko, włókno w szwach, albo wyściółkę pergaminową w okrywach, strąki ze skazami, niejadalny koniec strąka, strąki z oparzeliną mrozową, zanieczyszczenia pochodzenia roślinnego i mineralnego – gleba, piasek, obce zapachy, zanieczyszczenia obce, brak oznakowania produktu.</p>	<p>Nazwa produktu</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>Nazwa producenta</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>		200					
				Strona 6					

Mrożonki

II.	Owoce przetworzone (CPV 15332100-5)					0		0	0
6.	Mieszanka kompotowa wieloowocowa, b/pestkowa mrożona. Opakowanie / torebka foliowa 1,0 kg ÷ 3,0 kg. Wymagania klasyfikacyjne : wyrób kulinarny, półprodukt przygotowany w różnych proporcjach z truskawek, śliwek bez pestek, wiśni bez pestek, aronii, czarnej porzeczki, rabarbaru itp.. Produkt głęboko mrożony (w temp. poniżej -18°C), gotowy do spożycia, po obróbce termicznej, wygląd - produkt sypki, wolny od trwałych zlepień świadczących o rozmrożeniu, niewielkie oszronienie nie stanowi wady, owoce całe nie uszkodzone mechanicznie. Cechy dyskwalifikujące : zanieczyszczenia pochodzenia roślinnego, mineralne – gleba, piasek, itp., obce posmaki i zapachy, objawy zepsucia, psucia, brak oznakowania produktu.	Nazwa produktu Nazwa producenta		1000					

Mrożonki

7.	<p>Truskawki mrożone</p> <p>Opakowanie/torebka foliowa 1,0 kg ÷ 3,0 kg</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne : wyrób kulinarny, przygotowany z truskawek całych bez szypułki (średnica minimalna 22 mm), głębokomrożony (w temp. poniżej -18°C), gotowy do spożycia po obróbce termicznej, wygląd – owoc barwy czerwonej, bez zlepieńców trwałych, nie oblodzone (lekkie oszronienie nie stanowi wady).</p> <p>Cechy dyskwalifikujące : owoce uszkodzone mechanicznie, zlepieńce stałe, owoce uszkodzone przez choroby lub szkodniki, z widocznymi plamami ciemnobrązowymi, owoce zanieczyszczone mineralnie, obce posmaki i zapachy, objawy psucia, zapleśnienia, produkt rozmrożony, brak oznakowania produktu.</p>	<p>Nazwa produktu</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>Nazwa producenta</p> <p>.....</p> <p>.</p> <p>.....</p>		350					
	<p>Razem wartość netto / cena brutto : (suma pozycji kol. 7 / suma pozycji kol.10)</p>	<p>XXXXXXXXXX</p>	<p>XXXX</p>	<p>XXXXXXX</p>	<p>XXXXXXX</p>		<p>XXXXXXXXXX</p>	<p>XXXXXXXXXX</p>	

UWAGA :

1. Formularz cenowy wypełnić (wyliczyć) i podsumować z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku. Wypełnione i wyliczone przez Wykonawcę, muszą być wszystkie pozycje asortymentowe w kolumnie Nr.3 i kolumnach Nr.5; 6; 7; 8; 9,10. Kolumnę Nr.7 i Nr.10 Wykonawca winien podsumować.
2. Ceny netto za jednostkę poszczególnych asortymentów, Wykonawca określa w kol. Nr.6 dla ilości jednostek podanych w kol. Nr 5, biorąc pod uwagę wielkości opakowań podanych w kol. Nr 2.
3. Dostawy poszczególnych asortymentów winny odbywać się w opakowaniach (gramaturze), określonych w kol. Nr 2.
4. Ceny netto za jednostkę poszczególnych asortymentów, określone przez Wykonawcę w kol. Nr.6, muszą być o wartości dodatniej (większej od zera), i nie mogą wzrosnąć w okresie obowiązywania umowy.
5. Opakowania artykułów (asortymentów) określone w kol. Nr 2 muszą być opakowaniami producenta.

..... dnia

(Miejscowość)

(data)

.....

.....

Wykonawcy

pieczęć/pieczęcie, podpis/-y osoby/osób upoważnionych do reprezentowania