Załącznik nr 2.3. do SWZ SP.26.4.2026

Formularz asortymentowo-cenowy - Część 3

(nazwa Wykonawcy/Wykonawców)

Dostawa artykułów żywnościowych do Szkoły Podstawowej im. Mikołaja Kopernika w Serocku w podziale na 5 części

Część 3 - Mrożonki i ryby mrożone

Lp	nazwa artykułu	jednostka miary	ilość	cena jednostkowa netto [zł]	wartość netto [zł]	stawka podatku VAT [%]	wartość podatku VAT [zł]	wartość brutto [zł]
A	*B*	*C*	*D*	*E*	*F (= D x E)*	*G*	*H (= F x G)*	*I (= F + H)*
1.	Barszcz ukraiński	kg	180			5,00%		
2.	Brokuły mrożone op.2,50 kg	kg	150			5,00%		
3.	Bukiet warzyw	kg	450			5,00%		
4.	Fasola szparagowa zielona op. 2 kg	kg	210			5,00%		
5.	Fasola szparagowa żółta op.2 kg	kg	210			5,00%		
6.	Kluski leniwe op.2,50 kg	kg	1 200			5,00%		
7.	Kopytka	kg	650			5,00%		
8.	Kalafior op.2,00 kg	kg	250			5,00%		
9.	Malina op. 2 kg	kg	150			5,00%		
10.	Marchew z groszkiem op.2,50kg	kg	600			5,00%		
11.	Mieszanka jarzyn. 5 skł. op. 2,50 kg	kg	240			5,00%		
12.	Mieszanka kompotowa 5-cio składnikowa	kg	600			5,00%		
13.	Naleśniki z serem op.1 kg	kg	1 500			5,00%		
14.	Paluszki rybne z fileta z miruny op.6 kg	kg	1 050			5,00%		
15.	Pierogi z serem op. 2kg	kg	1 200			5,00%		
16.	Pierogi z mięsem op. 2kg	kg	1 200			5,00%		
17.	Ryby filet z miruny/dorsza (bez skóry, z	kg	1 350			5,00%		
18.	Szpinak op. 2,5kg	kg	90			5,00%		
19.	Truskawka/wiśnia	kg	450			5,00%		
				RAZEM				

1. Podane ilości towaru, przewidziane do realizacji w okresie obowiązywania umowy, są szacunkowe, Zamawiający informuje, iż w rzeczywistości ilości zamawianego towaru mogą być mniejsze lub większe.
2. Dostawca udziela Zamawiającemu gwarancji jakości zdrowotnej i trwałości dostarczonej żywności do daty minimalnej trwałości lub terminu przydatności do spożycia, określonych na czytelnych etykietach.
3. Dostawca gwarantuje, że dostarczane produkty będą odpowiadały przepisom ustawy z 06 czerwca 2019r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020r., poz. 2021 z zm.).
4. Dostarczone produkty będą oznakowane zgodnie z wymogami Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z 23 grudnia 2014r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. 2015, poz. 29 ze zm.), tj. oznakowanie musi zawierać nazwę, pod którą środek jest wprowadzany do obrotu, wykaz i ilości składników lub kategorii składników, zawartość netto w opakowaniu, datę minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, firmę i adres producenta lub przedsiębiorcy paczkującego środek spożywczy, nazwę i adres producenta.
5. Warunki transportu produktów będą odpowiadały zasadom GMP/GHP.
   Wszystkie produkty mrożone muszą być wyprodukowane metodą szybkiego zamrażania (IQF). Niedopuszczalne jest dostarczanie produktów zbrylonych, co świadczyłoby o przerwanym łańcuchu chłodniczym.
   Warzywa i owoce mrożone: Czyste, sortowane, bez domieszek lodu, bez dodatku soli, cukru, sosów czy przypraw.

   Ryby mrożone: Zamawiający wymaga dostaw ryb w postaci filetów bez skóry i bez ości (np. morszczuk, dorsz, miruna). Maksymalna zawartość glazury lodowej wynosi **do 5%** masy netto. Całkowity zakaz dostarczania ryb zawierających polifosforany (stabilizatory utrzymujące wodę) oraz ryb gatunków zagrożonych (zalecany certyfikat zrównoważonego rybołówstwa MSC).

   Dostarczane wyroby garmażeryjne (pierogi, naleśniki, kopytka, kluski śląskie) muszą być produkowane metodą tradycyjną, na bazie surowców naturalnych, bez użycia konserwantów, sztucznych barwników i aromatów.
   Wymagania dietetyczne (Rozporządzenie MZ z 16.02.2026 r.): Zawartość soli w gotowym wyrobie nie może przekraczać **1 g na 100 g** produktu. Zawartość cukrów (szczególnie w naleśnikach z twarogiem/owocami) nie może przekraczać **10 g na 100 g** produktu.

   Farsze mięsne nie mogą zawierać MOM ani podrobów. Farsze roślinne (np. w pierogach z soczewicą lub owocami) muszą stanowić minimum 40% masy całego produktu. .