Załącznik nr 4/e do SWZ

Oznaczenie sprawy: ZM.271.10.2026

Wykonawca: .....

Adres: .....

Nr tel., fax: .....

FORMULARZ CENOWY

Pakiet nr 5 - Sprzedaż i dostarczenie mrożonych warzyw i owoców oraz ryb

kod CPV 15331170-9 Warzywa mrożone, owoce mrożone; 15200000-0 Ryby przetworzone i konserwowane

Wymagane jest wypełnienie każdego wiersza, a tym samym zapewnienie dostaw pełnego asortymentu ujętego w danym pakiecie. W przypadku niewypełnienia jednego lub więcej wierszy uznaje się, że Wykonawca zapewnia dostawy tych artykułów w cenie podanej w ofercie dla danego pakietu.

Lp.	KOD CPV uzupełniający	Nazwa artykułu	Pojemność opakowania	Jedn. miary	Szacunkowa zamówiona ilość w okresie trwania umowy	Cena jedn. brutto w zł.	Łączna cena brutto w zł. (kol.6xkol.7)
1	2	3	4	5	6	7	8
1	15331170-9	Brokuły [1] - warzywa jednolite odmianowo, w stanie dojrzałości konsumpcyjnej, czyste, sypkie, nieoblodzone, bez trwałych zlepień, bez uszkodzeń mechanicznych, nie dopuszczalne zanieczyszczenia chemiczne, brak oznak i obecności pleśni		kg	155		
2	15331170-9	Brukselka [1] - warzywa jednolite odmianowo, w stanie dojrzałości konsumpcyjnej, czyste, sypkie, nieoblodzone, bez trwałych zlepień, bez uszkodzeń mechanicznych, nie dopuszczalne zanieczyszczenia chemiczne, brak oznak i obecności pleśni		kg	43		
3	15331170-9	Bukiet warzyw kwiatowy (kalafior, brokuł, marchew)[1] - warzywa jednolite odmianowo, w stanie dojrzałości konsumpcyjnej, czyste, sypkie, nieoblodzone, bez trwałych zlepień, bez uszkodzeń mechanicznych, nie dopuszczalne zanieczyszczenia chemiczne, brak oznak i obecności pleśni		kg	105		
4	15331170-9	Dynia [1] - warzywa jednolite odmianowo, w stanie dojrzałości konsumpcyjnej, czyste, sypkie, nieoblodzone, bez trwałych zlepień, bez uszkodzeń mechanicznych, nie dopuszczalne zanieczyszczenia chemiczne, brak oznak i obecności pleśni		kg	40		
5	15331170-9	Fasolka szparagowa żółta [1] - warzywa jednolite odmianowo, w stanie dojrzałości konsumpcyjnej, czyste, sypkie, nieoblodzone, bez trwałych zlepień, bez uszkodzeń mechanicznych, nie dopuszczalne zanieczyszczenia chemiczne, brak oznak i obecności pleśni		kg	80		
6	15331170-9	Fasolka szparagowa zielona [1] - warzywa jednolite odmianowo, w stanie dojrzałości konsumpcyjnej, czyste, sypkie, nieoblodzone, bez trwałych zlepień, bez uszkodzeń mechanicznych, nie dopuszczalne zanieczyszczenia chemiczne, brak oznak i obecności pleśni		kg	78		
7	15331170-9	Groszek mrożony [1] - warzywa jednolite odmianowo, w stanie dojrzałości konsumpcyjnej, czyste, sypkie, nieoblodzone, bez trwałych zlepień, bez uszkodzeń mechanicznych, nie dopuszczalne zanieczyszczenia chemiczne, brak oznak i obecności pleśni		kg	68		

8	15332100-5	Jagody [1] - owoce jednolite odmianowo, w stanie dojrzałości konsumpcyjnej, czyste, sypkie, nieoblodzone, bez trwałych zlepień, bez uszkodzeń mechanicznych, nie dopuszczalne zanieczyszczenia chemiczne, brak oznak i obecności pleśni		kg	70		
9	15331170-9	Kalafior [1] - warzywa jednolite odmianowo, w stanie dojrzałości konsumpcyjnej, czyste, sypkie, nieoblodzone, bez trwałych zlepień, bez uszkodzeń mechanicznych, nie dopuszczalne zanieczyszczenia chemiczne, brak oznak i obecności pleśni		kg	165		
10	15332100-5	Maliny - całe owoce [1] - owoce jednolite odmianowo, w stanie dojrzałości konsumpcyjnej, czyste, sypkie, nieoblodzone, bez trwałych zlepień, bez uszkodzeń mechanicznych, nie dopuszczalne zanieczyszczenia chemiczne, brak oznak i obecności pleśni		kg	145		
11	15331170-9	Marchew z groszkiem [1] - warzywa jednolite odmianowo, w stanie dojrzałości konsumpcyjnej, czyste, sypkie, nieoblodzone, bez trwałych zlepień, bez uszkodzeń mechanicznych, nie dopuszczalne zanieczyszczenia chemiczne, brak oznak i obecności pleśni		kg	90		
12	15331170-9	Mango [1] - owoce jednolite odmianowo, w stanie dojrzałości konsumpcyjnej, czyste, sypkie, nieoblodzone, bez trwałych zlepień, bez uszkodzeń mechanicznych, nie dopuszczalne zanieczyszczenia chemiczne, brak oznak i obecności pleśni		kg	53		
13	15331170-5	Mieszanka owocowa [1] - owoce jednolite odmianowo, w stanie dojrzałości konsumpcyjnej, czyste, sypkie, nieoblodzone, bez trwałych zlepień, bez uszkodzeń mechanicznych, nie dopuszczalne zanieczyszczenia chemiczne, brak oznak i obecności pleśni		kg	233		
14	15331170-5	Mieszanka z owoców leśnych [1] - owoce jednolite odmianowo, w stanie dojrzałości konsumpcyjnej, czyste, sypkie, nieoblodzone, bez trwałych zlepień, bez uszkodzeń mechanicznych, nie dopuszczalne zanieczyszczenia chemiczne, brak oznak i obecności pleśni		kg	43		
15	15331170-9	Mieszanka warzyw 5 - składnikowa [1] - warzywa jednolite odmianowo, w stanie dojrzałości konsumpcyjnej, czyste, sypkie, nieoblodzone, bez trwałych zlepień, bez uszkodzeń mechanicznych, nie dopuszczalne zanieczyszczenia chemiczne, brak oznak i obecności pleśni		kg	58		
16		Mieszanka warzyw 7 - składnikowa [1] - warzywa jednolite odmianowo, w stanie dojrzałości konsumpcyjnej, czyste, sypkie, nieoblodzone, bez trwałych zlepień, bez uszkodzeń mechanicznych, nie dopuszczalne zanieczyszczenia chemiczne, brak oznak i obecności pleśni			103		
17	15331170-9	Mieszanka warzyw meksykańska [1] - owoce jednolite odmianowo, w stanie dojrzałości konsumpcyjnej, czyste, sypkie, nieoblodzone, bez trwałych zlepień, bez uszkodzeń mechanicznych, nie dopuszczalne zanieczyszczenia chemiczne, brak oznak i obecności pleśni		kg	88		
18	15331170-9	Mini marchewka [1] -warzywa jednolite odmianowo, w stanie dojrzałości konsumpcyjnej, czyste, sypkie, nieoblodzone, bez trwałych zlepień, bez uszkodzeń mechanicznych, nie dopuszczalne zanieczyszczenia chemiczne, brak oznak i obecności pleśni		kg	88		
19	15331170-9	Owoce tropikalne [1] - owoce jednolite odmianowo, w stanie dojrzałości konsumpcyjnej, czyste, sypkie, nieoblodzone, bez trwałych zlepień, bez uszkodzeń mechanicznych, nie dopuszczalne zanieczyszczenia chemiczne, brak oznak i obecności pleśni		kg	40		
20	15332100-5	Porzeczka czarna [1] - owoce jednolite odmianowo, w stanie dojrzałości konsumpcyjnej, czyste, sypkie, nieoblodzone, bez trwałych zlepień, bez uszkodzeń mechanicznych, nie dopuszczalne zanieczyszczenia chemiczne, brak oznak i obecności pleśni		kg	40		
21	15332100-5	Porzeczka czerwona [1] - owoce jednolite odmianowo, w stanie dojrzałości konsumpcyjnej, czyste, sypkie, nieoblodzone, bez trwałych zlepień, bez uszkodzeń mechanicznych, nie dopuszczalne zanieczyszczenia chemiczne, brak oznak i obecności pleśni		kg	18		
22	15331170-9	Szpinak rozdrobniony [1] - warzywa jednolite odmianowo, w stanie dojrzałości konsumpcyjnej, czyste, sypkie, nieoblodzone, bez trwałych zlepień, bez uszkodzeń mechanicznych, nie dopuszczalne zanieczyszczenia chemiczne, brak oznak i obecności pleśni		kg	108		

23	15332100-5	Śliwki [1] - owoce jednolite odmianowo, w stanie dojrzałości konsumpcyjnej, czyste, sypkie, nieoblodzone, bez trwałych zlepień, bez uszkodzeń mechanicznych, nie dopuszczalne zanieczyszczenia chemiczne, brak oznak i obecności pleśni		kg	45		
24	15332100-5	Truskawki [1] - owoce jednolite odmianowo, w stanie dojrzałości konsumpcyjnej, czyste, sypkie, nieoblodzone, bez trwałych zlepień, bez uszkodzeń mechanicznych, nie dopuszczalne zanieczyszczenia chemiczne, brak oznak i obecności pleśni		kg	185		
25	15332100-5	Wiśnie [1] - owoce jednolite odmianowo, w stanie dojrzałości konsumpcyjnej, czyste, sypkie, nieoblodzone, bez trwałych zlepień, bez uszkodzeń mechanicznych, nie dopuszczalne zanieczyszczenia chemiczne, brak oznak i obecności pleśni		kg	115		
26	15332100-5	Filet z Soli bez skóry (glazura techniczna do 5%) [1] 1. brak oznak rozmrożenia, temperatura przy przyjęciu min – 18 °C, filety całe bez skóry, ości i obcych zanieczyszczeń; tkanka mięsna jasna o naturalnej barwie, charakterystycznej dla danego gatunku, bez plam i przebarwień, zapach właściwy dla ryb mrożonych, po rozmrożeniu zapach ryby świeżej, niedopuszczalny gnilny; brak zanieczyszczeń fizycznych, chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, szkodników 2. ryby mrożone w opakowaniach shater pack (SHP); posiadają certyfikat zrównoważonego rybołówstwa MSC		kg	35		
27	15221000-3	Filet z Miruny - kostka (glazura techniczna do 5%) [1] 1. brak oznak rozmrożenia, temperatura przy przyjęciu min – 18 °C, filety całe bez skóry, ości i obcych zanieczyszczeń; tkanka mięsna jasna o naturalnej barwie, charakterystycznej dla danego gatunku, bez plam i przebarwień, zapach właściwy dla ryb mrożonych, po rozmrożeniu zapach ryby świeżej, niedopuszczalny gnilny; brak zanieczyszczeń fizycznych, chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, szkodników 2. ryby mrożone w opakowaniach shater pack (SHP); posiadają certyfikat zrównoważonego rybołówstwa MSC		kg	440		
						razem	

.....

podpis wykonawcy lub osoby upoważnionej

WYMAGANIA JAKOŚCIOWE DLA ARTYKUŁÓW ŻYWNOŚCIOWYCH DOSTARCZANYCH DO ODDZIAŁÓW

[1]Wymagania ogólne

1.Jakość przyjmowanego surowca musi odpowiadać normom handlowym oraz wymaganiom specyfikacji zamawiającego, czyli właściwości środków spożywczych określonych jako pożądane – stan idealny do małych odchyleń.

2. Jakość organoleptyczna żywności, której nie można ocenić przy przyjęciu towaru, sprawdzana jest przy przygotowywaniu posiłku. W przypadku nie spełnienia wymagań surowiec zostaje zwrócony do dostawcy, a fakt odnotowany w formularzu reklamacyjnym.

3.Znakowanie artykułów spożywczych musi zapewnić ich pełną identyfikowalność. W przypadku nieodpowiedniego oznakowania środków spożywczych oraz po dacie minimalnej trwałości lub przekroczonym terminie przydatności do spożycia nastąpi odmowa przyjęcia, odnotowana w formularzu reklamacyjnym.

4. Materiał opakowaniowy i transportowy musi być dopuszczony do kontaktu z żywnością.

5. Dostawca musi funkcjonować zgodnie z aktualnymi wymaganiami prawa żywnościowego, sposób dostawy oraz dostarczana żywność musi być zgodna z wszystkimi wymaganiami prawa żywnościowego.