

dot. DPS.593.2019
Część 7 – Mrożonki

**Formularz cenowy na sukcesywne dostawy mrozonek
dla postępowania o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego pod nazwą:
„Sukcesywna dostawa artykułów spożywczych dla Domu Pomocy Społecznej
z siedzibą w Skarżysku-Kamiennej, ul. Sporna 6 na rok 2020”**

Lp.	Nazwa i specyfikacja artykułu	Nazwa handlowa produktu	Jednostka miary	Wielkość zamówienia	Cena netto w zł	Cena brutto w zł	Wartość netto w zł [e × f]	Wartość brutto w zł [e × g]
<i>a</i>	<i>b</i>	<i>c</i>	<i>d</i>	<i>e</i>	<i>f</i>	<i>g</i>	<i>h</i>	<i>i</i>
1.	Brokuły waga opakowania (2,5kg) Wymagania klasyfikacyjne: produkt głęboko mrożony w temp. poniżej -18°C, smak i zapach po obróbce termicznej charakterystyczny dla produktu Cechy dyskwalifikujące: produkt wolny od trwałych zlepień świadczących o rozmrożeniu, obce zapachy, brak oznakowania produktu, zabrudzenia.		kg	70				
2.	Fasolka szparagowa waga opakowania (2,5kg) Wymagania klasyfikacyjne: produkt głęboko mrożony w temp. poniżej -18°C, strąki cięte, całe, niepołamane, smak i zapach po obróbce termicznej charakterystyczny dla produktu Cechy dyskwalifikujące: produkt wolny od trwałych zlepień świadczących o rozmrożeniu, strąki połamane, obce zapachy, brak oznakowania produktu, zabrudzenia.		kg	70				

3.	<p>Kalafior waga opakowania (2,5kg) Wymagania klasyfikacyjne: produkt głęboko mrożony w temp. poniżej -18°C, smak i zapach po obróbce termicznej charakterystyczny dla produktu Cechy dyskwalifikujące: produkt wolny od trwałych zlepień świadczących o rozmrożeniu, obce zapachy, brak oznakowania produktu, zabrudzenia.</p>		kg	70				
4.	<p>Marchew z groszkiem mieszanka dwuskładnikowa waga opakowania (2,5kg) Wymagania klasyfikacyjne: produkt głęboko mrożony w temp. poniżej -18°C, smak i zapach po obróbce termicznej charakterystyczny dla produktu Cechy dyskwalifikujące: produkt wolny od trwałych zlepień świadczących o rozmrożeniu, obce zapachy, brak oznakowania produktu, zabrudzenia.</p>		kg	60				
5.	<p>Mieszanka warzywna mieszanka minimum 7-io składnikowa waga opakowania (2,5kg) Wymagania klasyfikacyjne: produkt przygotowany z mieszanki: marchwi, grochu, brukselki, fasolki szparagowej, pietruszki, kalafiora, selera, itp., produkt głęboko mrożony w temp. poniżej -18°C, smak i zapach po obróbce termicznej charakterystyczny dla produktu Cechy dyskwalifikujące: produkt wolny od trwałych zlepień świadczących o rozmrożeniu, obce zapachy, brak oznakowania produktu, zabrudzenia.</p>		kg	100				

6.	<p>Mieszanka kompotowa mieszanka wieloowocowa waga opakowania (2,5kg)</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne: produkt przygotowany z mieszanki: śliwek, truskawek, aronii, czarnej porzeczki, itp., produkt głęboko mrożony w temp. poniżej -18°C, smak i zapach po obróbce termicznej charakterystyczny dla produktu</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: produkt wolny od trwałych zlepień świadczących o rozmrożeniu, obce zapachy, brak oznakowania produktu, zabrudzenia.</p>		kg	480				
7.	<p>Szpinak siekany, rozdrobniony waga opakowania (400-500g)</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne: produkt głęboko mrożony w temp. poniżej -18°C, smak i zapach po obróbce termicznej charakterystyczny dla produktu</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: produkt wolny od trwałych zlepień świadczących o rozmrożeniu, obce zapachy, brak oznakowania produktu, zabrudzenia.</p>		kg	30				
8.	<p>Truskawki waga opakowania (0,5kg lub 2,5kg)</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne: produkt głęboko mrożony w temp. poniżej -18°C, smak i zapach po obróbce termicznej charakterystyczny dla produktu</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: produkt wolny od trwałych zlepień świadczących o rozmrożeniu, obce zapachy, brak oznakowania produktu, zabrudzenia.</p>		kg	40				
9.	<p>Uszka z grzybami</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne: zawartość grzybów leśnych min. 10%, smak i zapach po obróbce termicznej charakterystyczny dla produktu</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: produkt wolny od trwałych zlepień świadczących o rozmrożeniu, obce zapachy, brak oznakowania produktu, zabrudzenia.</p>		kg	5				

10.	<p>Uszka z mięsem</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne: zawartość mięsa wołowego i wieprzowego min. 20%, produkt głęboko mrożony w temp. poniżej -18°C, smak i zapach po obróbce termicznej charakterystyczny dla produktu</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: produkt wolny od trwałych zlepień świadczących o rozmrożeniu, obce zapachy, brak oznakowania produktu, zabrudzenia.</p>		kg	30				
RAZEM:								

UWAGI:

1. Formularz cenowy należy wypełnić i podsumować z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku. Wypełnione i wyliczone przez Wykonawcę, muszą być wszystkie pozycje asortymentowe.
2. W kolumnie „C” należy podać nazwę handlową produktu, który spełnia warunki określone w specyfikacji artykułu. Dopuszcza się wpisanie i dostawy kilku artykułów spełniających określone warunki. Istotne by ceny w/w artykułów, w trakcie trwania dostaw były takie same.

..... dnia

(miejscowość) (data)

.....

(pieczęć i podpis osoby upoważnionej do reprezentowania Wykonawcy)