

Załącznik nr 1 – Produkty ogólnospożywcze, mrożone, ryby, nabiał i produkty mleczne

Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest dostawa:

PRODUKTÓW OGÓLNOSPOŻYWCZYCH, MROŻONEK, NABIAŁU I PRODUKTÓW MLECZNYCH

dla Przedszkola nr 87, przy ul. Broniewskiego 9D, 01-780 Warszawa.

1. Szczegółowy zakres:

PRODUKTY OGÓLNOSPOŻYWCZE

Przedmiot zamówienia w dotyczy zakupu i sukcesywnej dostawy produktów ogólnospożywczych. Dostawa art. Spożywczych odbywać się będzie w zależności od bieżących potrzeb Zamawiającego. Towar musi być dostarczany do 2 dni od daty złożenia zamówienia. Średnia częstotliwość dostawy wynosi od 1 do 2 razy w tygodniu lub zgodnie z ustaleniami z zamawiającym.

Sprzedawana żywność ogólnospożywcza powinna zawierać następujące informacje: nazwa żywności; wykaz składników; wszelkie składniki lub substancje pomocnicze w przetwórstwie; ilość określonych składników lub kategorii składników; ilość netto żywności; data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia; wszelkie specjalne warunki przechowywania lub warunki użycia. Informacja o wartości odżywczej. Produkty powinny być w oryginalnych opakowaniach producenta, zgodnie z normami.

Cechy dyskwalifikujące:

Nie dopuszcza się takich zmian, które czynią je niezdatnymi do spożycia, produkty posklejane, kształt niecharakterystyczny dla danego produktu. Niedopuszczalne są ślady gnicia, produkt musi być czysty, wolny od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, szkodników, bez obcych zapachów.

MROŻONKI

Przedmiot zamówienia w zakresie zadania dotyczy zakupu i sukcesywnej dostawy ryb i mrożonek. Dostawa ryb i mrożonek odbywać się będzie w zależności od bieżących potrzeb Zamawiającego. Towar musi być dostarczony w ciągu 2 dni od daty złożenia zamówienia. Możliwość dostaw codziennie.

Mrożonki: wygląd charakterystyczny dla danego warzywa, owocu lub ryby, produkt nieoblodzony, bez zlepieńców trwałych, praktycznie bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej. Barwa charakterystyczna, zdrowotność – bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz zmian chorobowych. Smak i zapach typowy, bez obcego smaku i zapachu. Opakowane w folię polietylenową. Produkt żywnościowy mrożony w temperaturach od -25 do -40°C, przeznaczony do długotrwałego przechowywania w temperaturach ok. -18°C, w których zahamowany jest proces jełczenia tłuszczów i niemal całkowicie wstrzymany jest rozwój drobnoustrojów.

Cechy dyskwalifikujące:

Nie dopuszcza się produktów ze zmianami, które czynią je niezdatnymi do spożycia, produkty posklejane, kształt niecharakterystyczny dla danego produktu. Niedopuszczalne są ślady gnicia, produkt musi być czysty, wolny od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, szkodników, bez obcych zapachów. Opakowanie oryginalne bez śladów uszkodzeń. Produkty niespełniające wymagań prawa żywnościowego nie mogą być oznakowane i wprowadzane do obrotu na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej jako żywność.

NABIAŁ I PRODUKTY MLECZNE

Przedmiot zamówienia dotyczy zakupu i sukcesywnej dostawy nabiału. Możliwość dostaw codziennie, zamówienia składane z wyprzedzeniem 2 dniowym, ilość towaru wedle zapotrzebowania zamawiającego.

Sprzedawana żywność powinna zawierać następujące informacje:

Nazwa żywności, wykaz składników, wszelkie składniki lub substancje pomocnicze w przetwórstwie; ilość określonych składników lub kategorii składników; ilość netto żywności; data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia; wszelkie specjalne warunki przechowywania lub warunki użycia. Informacja o wartości odżywczej. Produkty powinny być w oryginalnych opakowaniach producenta, zgodne z normami.

Cechy dyskwalifikujące:

Nie dopuszcza się produktów ze zmianami, które czynią je niezdatnymi do spożycia. Niedopuszczalne są ślady gnicia, produkt musi być czysty, wolny od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, szkodników, bez obcych zapachów. Opakowanie oryginalne bez śladów uszkodzeń.

Wszystkie towary w dostawie muszą być zabezpieczone przed wpływem warunków zewnętrznych – zawilgoceniem, nagrzaniem, zamrożeniem (z wyłączeniem mrozonek) szkodnikami, uszkodzeniami mechanicznymi, obcymi zapachami, insektami.

Samochód musi być dostosowany do transportu ww. asortymentu.

Kierowca przeszkolony z zasad dobrej praktyki higienicznej, posiadający zaświadczenie do celów sanitarno – epidemiologicznych.

Przewidywany terminy realizacji zamówienia:

od 01.01.2025 r. do 31.12.2025 r.

DYREKTOR PRZEDSZKOLA NR 87
ul. Broniewskiego 9D
01-780 WARSZAWA
Joanna Pyzara

FORMULARZ ASORTYMENTOWO-CENOWY
Dostawa artykułów ogólnospożywczych

LP	Opis przedmiotu zamówienia	JEDNOSTKA MIARY	GRAMATURA	ILOŚĆ SZACUNKOWA	CENA JEDNOSTKOWA NETTO	WARTOŚĆ NETTO	STAWKA VAT	CENA JEDNOSTKOWA BRUTTO	WARTOŚĆ BRUTTO
1	ananas - owoc ananasa, woda, cukier, kl. I Opakowanie: puszka z powlekanej blachy, szczelna, bez zniekształceń, czysta, odpowiednio oznakowana.	op. (g)	850	20					
2	barszcz biały naturalny bez konserwantów i barwników mający w składzie tylko mąkę pszenną, mąkę żytnią, płatki owsiane, czosnek	butelka (ml)	500	50					
3	barszcz biały naturalny bez konserwantów i barwników mający w składzie tylko mąkę pszenną, mąkę żytnią, płatki owsiane, czosnek, typu WINIARY	op. (g)	840	10					
4	brzoskwinia - połowki brzoskwiń, woda, cukier, kl. I Opakowanie: puszka z powlekanej blachy, szczelna, bez zniekształceń, czysta, odpowiednio oznakowana.	op. (g)	850	50					
5	budyń typu WINIARY, skrobia ziemniaczana, naturalny aromat waniliowy, cukier trzcinowy	op. (g)	60	250					
6	bułka tarta pszenna (skład: mąka pszenna, woda, drożdże, sól) bez laktozy, bez jaj, bez soi	op. (g)	400	60					
7	cukier biały drobny kryształ - bez substancji przeciwzbijających	op. (g)	1000	300					
8	cukier puder - bez substancji przeciwzbijających	op. (g)	400	10					
9	galaretka - produkt bezglutenowy, cukier trzcinowy, kwas cytrynowy, naturalny ekstrakt roślinny	op. (g)	70	50					
10	fasola drobna - kl. I - powinna być wolna od zanieczyszczeń organicznych (mąka, otrępy, itp.), mineralnych (piasek, itp.), szkodników i ich pozostałości, jednolity kolor, zapach typowy..	op. (g)	1000	40					
11	groch łuskany - kl. I - powinna być wolna od zanieczyszczeń organicznych (mąka, otrępy, itp.), mineralnych (piasek, itp.), szkodników i ich pozostałości, jednolity kolor, zapach typowy..	op. (g)	1000	40					
12	Groszek pęslowy naturalny w składzie: jaja, mąka pszenna, tłuszcz roślinny, woda, sól) bez konserwantów, barwników, środków spulchniających i innych dodatków	op. (g)	80	100					
13	herbata czarna ekspresowa -susz herbaty czarnej (100 saszelek x 2g)	op. (g)	200	30					
14	herbata owocowa ekspresowa typu HERBAPOŁ – susz owoców z dodatkiem hibikusa, bez sztucznych barwników, aromatów - różne owoce, m.in.: dzika róża, malinowa, owoce leśne, malina z żurawiną, wielowocowa, hibiskus (20 saszelek x 2g)	op. (g)	40	80					
15	herbata zielona ekspresowa typu HERBAPOŁ - m.in.: mięta pieprzowa, rumianek, melisa z guszką koperek, melisa, lipa, (20 saszelek x 2g)	op. (g)	40	50					
16	kisiel skrobia ziemniaczana, cukier, woda, koncentraty roślinne, naturalny aromat	op. (g)	60	100					
17	kakao naturalne w proszku, ciemne extra - 100% ziarna kakaowca typu WEDEL, DECO MORRENO	op. (g)	150	60					
18	kasza gryczana palona kl. I - wielkość cząstek od 2-3,5 mm Barwa kaszy jasno brązowa, zapach swoisty dla kaszy gryczanej.	op. (g)	1000	50					
19	kasza jaglana - kl. I kasza z ziarna prosa powinna być wolna od zanieczyszczeń organicznych (mąka, otrępy, całe ziarno, itp.), mineralnych (piasek, itp.), szkodników i ich pozostałości, jednolity kolor, zapach typowy.	op. (g)	1000	30					
20	kasza jęczmienna – perłowa, wiejska kl. I wolna od zanieczyszczeń organicznych (mąka, otrępy, całe ziarno, itp.), mineralnych (piasek, itp.), szkodników i ich pozostałości, jednolity kolor, zapach typowy.	op. (g)	1000	50					
21	kasza kuskus kl. I - wolna od zanieczyszczeń zarówno organicznych, jak i nieorganicznych oraz szkodników i ich pozostałości.	op. (g)	1000	30					

DYREKTOR PRACOWNIA
OF. E. 10.9.D
DZIAŁA
Jolanta

22	kasza marna pszenna błyskawiczna kl. I, wolna od zanieczyszczeń zarówno organicznych, jak i nieorganicznych oraz szkodników i ich pozostałości.	op. (g)	500	30					
23	Kasza Bulgur - kasza ze zbóżowych ziaren twardej pszenicy durum, wolna od zanieczyszczeń zarówno organicznych, jak i nieorganicznych oraz szkodników i ich pozostałości.	op. (g)	1000	30					
24	Kasza pęczak, obłuskane i wypolowane ziarna jęczmienia , bez zanieczyszczeń, wolna od zanieczyszczeń zarówno organicznych, jak i nieorganicznych oraz szkodników i ich pozostałości.	op. (g)	1000	30					
25	kawa zbożowa rozpuszczalna - zawartość: 78% zboża, jęczmień, żyto, cykoria	op. (g)	150 g	30					
26	Koncentrat pomidorowy 30% w słoiku bez konserwantów Polski produkt naturalny. Pasteryzowany.	op. (g)	180 - 200g	300					
27	musziarda woda, bez ocelu spirytusowego, bez konserwantów, gorczyca, cukier, sól, przyprawy, barwnik, kurkumina, typu SAREPSKA	op. (g)	190g	50					
28	Makaron , skład: mąka makaronowa pszenna , kształty: świderki i/lub gniazda i/lub wstążki , nitki, kokardki, dostępne w aktualnej ofercie wskazanego przez Wykonawcę producenta i wskazanej wielkości opakowania. Gat. I bez konserwantów (może zawierać śladowe ilości jaj, soli) typu LUBELLA	op. (g)	400	400					
29	Makaron spaghetti pszenny w składzie bez jaj (dopuszcza się śladową zawartość jaj, soli) typu LUBELLA	op. (g)	500	100					
30	mąka pszenna typu 480 , SZYMANOWSKA	op. (g)	1000	250					
31	mąka ziemniaczana - skrobia z ziemniaków. Kolor: jednolity, biały, niedopuszczalne zanieczyszczenia organiczne i nieorganiczne. Smak i zapach: swoisty.	op. (g)	1000	20					
32	miod 100% naturalny wielokwiatowy krajowej produkcji bez barwników i domieszek, w opakowaniu szklanym - słoik, miod nie może być mieszaną różnych miodów	op. (g)	1250	20					
33	morela suszona niesiatkowana	op. (g)	1000	20					
34	olej z pierwszego tłoczenia rzepakowy (tłoczony na zimno) typu KUJAWSKI	butelka (ml)	1000	150					
35	płatki jęczmienne błyskawiczne (kl. I) struktura i konsystencja sypka w postaci płatków bez grudek.	op. (g)	1000	100					
36	płatki owsiane błyskawiczne (kl. I - struktura i konsystencja sypka.	op. (g)	1000	100					
37	płatki ryżowe błyskawiczne (kl. I) struktura i konsystencja sypka w postaci płatków bez grudek.	op. (g)	400	100					
38	płatki śniadaniowe kukurydziane	op. (g)	600	100					
39	Pomidory całe lub krojone - (min. 60%) bez skórki w soku pomidorowym (min. 30%) Opakowanie: puszka z powlekanej blachy, szczelna, bez zniekształceń, czysta, odpowiednio oznakowana.	op. (g)	400	80					
40	ryż długozianisty biały kl. I	op. (g)	1000	240					
41	sól spożywcza jodowana - sól kamienna spożywcza jodowana	op. (g)	1000	40					
42	cynamon mielony – przyprawa korzenna bez dodatków	op. (g)	15	50					
43	czosnek granulowany	op. (g)	20	50					
44	liść laurowy - w całości	op. (g)	15	100					
45	majeranek ciarty	op. (g)	50	100					
46	papryka mielona słodka	op. (g)	20	50					

DYREKTOR PRACOWNIA
ul. Br. Dąbrowskiego 9 D
01-530 Warszawa
Jolanta Pyzara

47	pieprz czarny mielony	op (g)	20	100					
48	przyprawa ziołowa - kompozycja ziół prowansalskich	op (g)	10	50					
49	ziele angielskie w całości	op (g)	1000	1					
50	chirzan lathy naturalny bez konserwantów i sztucznych barwników – kl. I, opakowanie – słoik szklany; produkt spożywczy otrzymany ze świeżych, pozdawionych skórki lathyli korzeni chirzanu zakwaszany cytryną lub kwasem mlekowym.	op (g)	170.00	30					
51	dżem 100 % owoców /truskawka, malina, czarna porzeczka, wiśnia, brzoskwinia/ słodzony sokiem jabłkowym bez dodatku cukru i syropu glukozowego, glukozowo-fruktozowego, konserwantów, sztucznych barwników, typu ŁOWICZ	op (g)	280.00	50					
52	groszek konserwowy - kl. I, bez dodatku cukru. Opakowanie: puszka z powlekanej blachy, szczelna, bez zniekształceń, czysta, odpowiednio oznakowana.	op (g)	400.00	20					
53	kełchup - min. 200g pomidorów w 100g produktu, cukier trzcinowy, ocel jabłkowy, sól morskalinajiska, przyprawy, produkt naturalny, bez octu spirytusowego, zawartość cukru max 25 g/100 g, typu ROLESKI PREMIUM	op (g)	465.00	120					
54	koncentrat z buraka - sok z buraka, woda, cukier, naturalne ekstrakty warzywne KRAKUS	butelka (ml)	250.00	50					
55	małonez - olej rzepakowy rafinowany, mśustarda (woda, bez octu spirytusowego, gorczyca, cukier, sól, przyprawy), woda, żółtka jaj kurzych (7,0%) typu VINIAR	op (g)	700.00	120					
56	przecier ogorkowy - ogorki, woda, sól, naturalna mieszanka przypraw	op (g)	300.00	100					
57	przecier szczawiowy - szczaw, woda, sól, naturalna mieszanka przypraw	op (g)	300.00	100					
58	Ciasteczka różne smaki - Skład: mąka pszenna lub orkiszowa, bez dodaku sztucznych aromatów, barwników i konserwantów.	op. (g)	1000	15					
59	Jabłka prażone na szarlotkę - bez dodatku cukru- zawiera wyłącznie naturalnie występujące cukry, bez konserwantów.	op. (g)	900	100					
60	ocel jabłkowy - naturalnie fermentowany	op. (ml)	500	30					
61	Powidla ślimkowe 100%- bez dodatku syropu glukozowego, glukozowo-fruktozowego, konserwantów, sztucznych barwników	op. (g)	290	80					
62	żurek na naturalnym zakwasie o niskiej zawartości sodo soli i cukru typu KNORR	op (g)	1400	10					
63	sok pomarańczowy 100 % z zagęszczonego koncentratu bez dodatku cukru, typu TYMBARK	op (L)	1	50					
64	sok multiwitaminia 100 % z zagęszczonego koncentratu bez dodatku cukru, typu TYMBARK	op (L)	1	50					
65	sok jabłkowy 100 % z zagęszczonego koncentratu bez dodatku cukru, typu TYMBARK	op (L)	1	50					
				WARTOŚĆ					

DYREKTOR PRZEDSIĘWSTWA
ul. B. G. 10 9 D
01700 14 14
JOANNA RYŻARA

FORMULARZ ASORTYMENTOWO-CENOWY
Dostawa mrożonek

LP	Opis przedmiotu zamówienia	JEDNOSTKA MIARY	GRAMATURA (g)	ILOŚĆ SZACUNKOWA	CENA JEDNOSTKOWA NETTO	WARTOŚĆ NETTO	STAWKA VAT	CENA JEDNOSTKOWA BRUTTO	WARTOŚĆ BRUTTO
1	brokuły głęboko mrożone - różyczki, - kl. I, różyczki brokuł, powstałe przez jej rozdzielenie na mniejsze części, produkt nieoblodzony, bez zlepieńców twarych, praktycznie bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej. Barwa charakterystyczna, zdrowość - bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz zmian chorobowych. Smak i zapach typowy, bez obcego smaku i zapachu. Opakowana w folię polejylenową. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego. (opakowanie 2,5 kg).	op	2 500,00	80					
2	fasolka szparagowa głęboko mrożona zielona, żółta-cięta, - kl. I, produkt nieoblodzony, bez zlepieńców twarych, praktycznie bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej. Barwa charakterystyczna, zdrowość - bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz zmian chorobowych. Smak i zapach typowy, bez obcego smaku i zapachu. Opakowana w folię polejylenową. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego. (opakowanie 2,5 kg)	op	2 500,00	60					
3	grozdek zielony głęboko mrozony. Smak, zapach i barwa swoista dla groszku. Kl. I produkt nieoblodzony, bez zlepieńców twarych, praktycznie bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej. Barwa charakterystyczna, zdrowość - bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz zmian chorobowych. Smak i zapach typowy, bez obcego smaku i zapachu. Opakowana w folię polejylenową. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego. (opakowanie 2,5 kg)	op	2 500,00	30					
4	kalafior głęboko mrożony-różyczki, - kl. I, różyczki - części róży kalafiorowej, powstałe przez jej rozdzielenie na mniejsze części, produkt nieoblodzony, bez zlepieńców twarych, praktycznie bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej. Barwa charakterystyczna, zdrowość - bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz zmian chorobowych. Smak i zapach typowy, bez obcego smaku i zapachu. Opakowana w folię polejylenową. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego. (opakowanie 2,5 kg)	op	2 500,00	40					
5	malina głęboko mrożona. Bez szypulek, klasy I. Minimalna średnica 15 mm, produkt nieoblodzony, bez zlepieńców twarych, praktycznie bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej. Barwa charakterystyczna, zdrowość - bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz zmian chorobowych. Smak i zapach typowy, bez obcego smaku i zapachu. Opakowana w folię polejylenową. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego. (opakowanie 2,5 kg)	op	2 500,00	40					
6	marCHEW głęboko mrożona - kl. I, pokrojona w kostkę, wygląd charakterystyczny dla marchewki, produkt nieoblodzony, bez zlepieńców twarych, praktycznie bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej. Barwa charakterystyczna, zdrowość - bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz zmian chorobowych. Smak i zapach typowy, bez obcego smaku i zapachu. Opakowana w folię polejylenową. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego. (opakowanie 2,5 kg)	op	2 500,00	10					

DYREKTOR PRZEDSIĘWZIENIA
ul. Białostocka 139 9 D
01-716 Warszawa
Jacek Szygorski

7	marcewka młoda mini głęboko mrożona (Kartka-paluszek). Kl. I. produkt nieoblodzony, bez zlepieńców twałych, praktycznie bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej. Barwa charakterystyczna, zdrowotność - bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz zmian chorobowych. Smak i zapach typowy, bez obcego smaku i zapachu. Opakowana w folię polietylenową. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego (opakowanie 2,5 kg)	op	2 500,00	10					
8	mieszanka kompotowa głęboko mrożona (truskawki, czarne porzeczki, wiśnie bez pestek, śliwki). Kl. I. produkt nieoblodzony, bez zlepieńców twałych, praktycznie bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej. Barwa charakterystyczna, zdrowotność - bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz zmian chorobowych. Smak i zapach typowy, bez obcego smaku i zapachu. Opakowana w folię polietylenową. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego (opakowanie 2,5 kg).	op	2 500,00	80					
9	mieszanka warzywna głęboko mrożona marchew z groszkiem. Kl. I. marchew - kostka, groch - zieleny. Smak, zapach i barwa swoista dla poszczególnych składników, produkt nieoblodzony, bez zlepieńców twałych, praktycznie bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej. Barwa charakterystyczna, zdrowotność - bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz zmian chorobowych. Smak i zapach typowy, bez obcego smaku i zapachu. Opakowana w folię polietylenową. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego (opakowanie 2,5 kg)	op	2 500,00	60					
10	szpinak głęboko mrożony-rozdrobiony. Kl. I. Bez lodu, wygląd w stanie zamrozołym - blok lub porcja szpinaku uformowane w jednolitą bryłę, nie oblodzone, dopuszcza się występowanie nieznacznych przesłizzeń powierzchni wewnątrz bloku, oszronienie produktu i opakowania nie stanowi wady	op	2500	20					
11	śliwka mrożona bez pestek głęboko mrożona, Kl. I, produkt nieoblodzony, bez zlepieńców twałych, praktycznie bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej. Barwa charakterystyczna, zdrowotność - bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz zmian chorobowych. Smak i zapach typowy, bez obcego smaku i zapachu. Opakowana w folię polietylenową. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego (opakowanie 2,5 kg)	op	2 500,00	10					
12	truskawka głęboko mrożona, Kl. I. bez szypulek, klasy I, produkt nieoblodzony, bez zlepieńców twałych, praktycznie bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej. Barwa charakterystyczna, zdrowotność - bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz zmian chorobowych. Smak i zapach typowy, bez obcego smaku i zapachu. Opakowana w folię polietylenową. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego (opakowanie 2,5 kg).	op	2500,00	50					
13	wiśnia głęboko mrożona, Kl. I, bez szypulek, bez pestek. Minimalna średnica 15 mm, produkt nieoblodzony, bez zlepieńców twałych, praktycznie bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej. Barwa charakterystyczna, zdrowotność - bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz zmian chorobowych. Smak i zapach typowy, bez obcego smaku i zapachu. Opakowana w folię polietylenową. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego (opakowanie 2,5 kg).	op	2500	40					
14	włoszczyzna głęboko mrożona- krojona w paski (marchew - 45%, pietruszka - 20%, seler - 20%, por - 15%). Kl. I, produkt nie oblodzony, bez zlepieńców twałych, praktycznie bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej.	op	2500,00	25					

15	Mieszanka chińska, warzywa zmieszane w odpowiednich proporcjach. Produkt głęboko mrożony klasa 1, bez zlepieńców, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki lub zmiany chorobowe. Opakowanie folia polietylenowa. Nie uszkodzona. Przechowywana w temperaturze min -18 C z zachowaniem łańcucha chłodniczego.	kg	2500,00	15					
					WARTOŚĆ				

wygląd charakterystyczny dla danego warzywa lub owocu, produkt nieoblodzony, bez zlepieńców twarych, praktycznie bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej. Barwa charakterystyczna, zdrowość - bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz zmian chorobowych. Smak i zapach typowy, bez obcego smaku i zapachu. Opakowana w folię polietylenową. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego (opakowanie 2,5 kg).

Jednolitość odmianowa owoców innych odmian nie więcej niż 15%, wygląd, zawartość owoców uszkodzonych mechanicznie nie więcej niż 10%, dojrzałość, zawartość owoców przejrzałych nie więcej niż 12%, zdrowość, zawartość owoców ze zmianami enzymatycznymi - 5%, suma tolerancji wad z wyjątkiem jednolitości odmian i owoców oblodzonych nie więcej niż 30%, zawartość zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego, cm2 na 500g owoców, nie więcej niż - 2, zawartość owoców z pozostałościami nasady szypki, szt. na 500g owoców nie więcej niż - 2, zawartość zanieczyszczeń mineralnych nie więcej niż 0,05%, Opakowane w folię polietylenową. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego.

DYREKTOR PRACOWNI
UL. EWANGELICKIEGO 9D
01-500 WARSZAWA
Joanna Jura

FORMULARZ ASORTYMENTOWO-CENOWY
Dostawa nabiału

LP	Opis przedmiotu zamówienia	JEDNOSTKA MIARY	GRAMATURA (g)	IŁOŚĆ SZACUNKOWA	CENA JEDNOSTKOWA NETTO	WARTOŚĆ NETTO	STAWKA VAT	CENA JEDNOSTKOWA BRUTTO	WARTOŚĆ BRUTTO
NAPoje FERMENTOWANE									
1	Jogurt naturalny grecki typu MLEKOWITA (zaw. tłuszczu min. 10%) z mleka pasteryzowanego, zawierający żywe kultury bakterii jogurtowych bez konserwantów, nie zawierający wzmacniaczy smaku, substancji żelujących. Opakowanie - w pojemnikach z tworzyw sztucznych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością). Produkt z mleka znormalizowanego, zagęszczanego przez odparowanie części wody, poddany pasteryzacji, ukwaszony zakwasem z czystych kultur bakterii fermentacji mlekowej, bez dodatku mleka w proszku.	op	1 000,00	200					
2	Jogurt owocowy, różne smaki, bez dodatku cukru, substancji konserwujących, opakowania całe, nie uszkodzone, termin przydatności do spożycia min 20 dni od daty dostawy. Przechowywane i dostarczane w odpowiednich warunkach chłodniczych.	szt	150,00	500					
MASŁO									
3	Masło extra lub osetka bez dodatków roślinnych, o zawartości tłuszczu mlecznego nie mniejszej niż 82%, nie zawierające barwników i konserwantów	op	200,00	950					
4	masło klarowane typu MLEKOWITA, bezwodny tłuszcz mleczny, zawartość tłuszczu mlecznego 99,8%.	op	500,00	5					
MLEKO									
5	mleko UHT 2,0% tł., bez przeciwnutleńcy i stabilizatorów (opakowanie – karton).	op	1000,00	5 000					
ŚMIETANA									
6	śmietana o zawartości tłuszczu nie mniejszej niż 18%, typu PIĄTINICA, nie zawierająca konserwantów, substancji zagęszczających. Opakowanie jednostkowe: folia z tworzywa sztucznego (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością).	op	400,00	330					
7	śmietana o zawartości tłuszczu nie mniejszej niż 30%, nie zawierająca konserwantów, substancji zagęszczających. Opakowanie karton, folia (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością).	op	1000,00	5					
SERY									
8	ser twarogowy półtłusty klasy I, formowany, zawartość tłuszczu 20%, pakowany próżniowo w folię z tworzywa sztucznego (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) typu WŁOSZCZOWA	kg	1000,00	200					
9	ser żółty, podpuszczkowy dojrzewający, typu holenderskiego, pełnotłusty (zawartość tłuszczu nie mniej niż 45% w s.m.), rodzaj: KRÓLEWSKI, RYCKI, EDAM, blok w opakowaniu foliowym, bez konserwantów i sztucznych barwników. Wykluca się produkt seropodobny	kg	1000,00	100					
10	ser mozzarella kulka, składniki sera:mleko, soli, bakterie fermentacji mlekowej, podpuszczka mikrobiologiczna, składniki zalewy: woda, soli	op	125,00	10					
				WARTOŚĆ					

DYREKTOR PRZEDSIĘWZIENIA NR 87
09 D
ul. Brzozińska 9D
01-730 Warszawa
Joanna Pyrała

FORMULARZ ASORTYMENTOWO-CENOWY
Dostawa ryb świeżych i mrożonych

LP	Opis przedmiotu zamówienia	JEDNOSTKA MIARY	ILOŚĆ SZACUNKOWA (kg)	CENA JEDNOSTKOWA NETTO	WARTOŚĆ NETTO	STAWKA VAT	CENA JEDNOSTKOWA BRUTTO	WARTOŚĆ BRUTTO
1	Dorsz atlantycki (gadus morhua) mrożony SHP, połędwica bez skóry i ości - kawałki wycięte z platu ryby, o regulamej wielkości i kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem wykonanym równolegle do kręgosłupa, bez skóry i wyrostków ościстых kręgosłupa, zapach i smak charakterystyczny dla dorsza, zawartość glazury nie większa niż 5%, Kl. I	kg	120					
2	Łosoś mrożony - filet bez skóry, bez ości, płat mięsa z łososia o nieregulamej wielkości i kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem wykonanym równolegle do kręgosłupa, bez skóry i wyrostków ościстых kręgosłupa, zapach i smak charakterystyczny dla łososia, zawartość glazury nie większa niż 10%kl. I	kg	50					
3	Miruna mrożona - filet bez skóry, bez ości, płat mięsa z miruny o nieregulamej wielkości i kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem wykonanym równolegle do kręgosłupa, bez skóry i wyrostków ościстых kręgosłupa, zapach i smak charakterystyczny dla miruny, zawartość glazury nie większa niż 5%kl. I	kg	120					
4	Makrele wędzona 300-500	kg	25					
5	Tuńczyk w kawałkach w sosie własnym min 95 % ryby, 170g	szt	60					
				WARTOŚĆ				

Mrożenie SHP (ang. Shatter Pack) polega na oddzielaniu poszczególnych filletów układanych warstwami, foliowymi przekładkami. Przeprowadzenie tego zabiegu zapobiega sklejanu się poszczególnych filletów w trakcie mrożenia i pozwala na ich wydobywanie z bloku pojedynczo, bez konieczności rozmrażania wszystkich.

DYREKTOR
ul. Bpna
01-780
AWA
Joanna Jazara