

Załącznik nr 8 Szczegółowy przedmiot zamówienia Mrożonki  
**Mrożonki**

| Lp. | Nazwa towaru                             | Cena brutto za kg |
|-----|--|-------------------|
| 1.  | Miruna                                   |                   |
| 2.  | Okoń nilowy                              |                   |
| 3.  | Paluszki rybne                           |                   |
| 4.  | Truskawa                                 |                   |
| 5.  | Kompot wieloowocowy                      |                   |
| 6.  | Śliwka mrożona                           |                   |
| 7.  | Brokuły                                  |                   |
| 8.  | Kalafior                                 |                   |
| 9.  | Marchew z groszkiem                      |                   |
| 10. | Fasola szparagowa                        |                   |
| 11. | Mieszanka warzywna na zupę 7 składnikowa |                   |
| 12. | Mieszanka na zupę 9 składnikowa          |                   |
| 13. | Pancakes                                 |                   |
| 14. | Frytki                                   |                   |
| 15. | Pierogi z mięsem                         |                   |
| 16. | Pierogi z serem                          |                   |
| 17. | Pierogi z owocami                        |                   |
| 18. | Ćwiartki ziemniaka                       |                   |
| 19. | Kluski śląskie                           |                   |
| 20. | Dynia                                    |                   |
| 21. | Groszek zielony                          |                   |
| 22. | Szpinak                                  |                   |
| 23. | Włoszczyzna                              |                   |

Cechy wspólne dla asortymentu:

produkty zapakowane w oryginalne opakowania jednostkowe, z datą przydatności do spożycia, bez oznak wcześniejszego, wielokrotnego rozmrażania, przechowywane i transportowane w warunkach odpowiednich dla asortymentu. Transport w temperaturze minimum – 18 stopni C