FORMULARZ ASORTYMENTOWO - CENOWY

Pakiet 1 - Warzywa nowalijki

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Przedmiot zamówienia | Jednostkamiary | Ilość | Cenajednostkowanetto[PLN] | Wartość netto[PLN] | VAT[%] | Wartość brutto[PLN] |
| 1. | Ogórek zielony | kg | 1000 |  |  |  |  |
| 2. | Pomidor | kg | 3000 |  |  |  |  |
| 3. | Brokuł | szt. | 700 |  |  |  |  |
| 4. | Sałata zielona | szt. | 1300 |  |  |  |  |
| 5. | Rzodkiewka | pęczek |  500 |  |  |  |  |
| 6. | Por | kg | 20 |  |  |  |  |
| 7.  | Pietruszka zielona - natka |  pęczek | 900 |  |  |  |  |
| 8. | Cebula | kg | 450 |  |  |  |  |
| 9. | Szczypiorek | pęczek | 500 |  |  |  |  |
| 10. | Koper świeży | pęczek | 1000 |  |  |  |  |
| 11. | Czosnek główka | Szt. | 50 |  |  |  |  |
| Razem |  |  |  |

Wymagania:

1. Obowiązkowa norma ogólna:
* całe,
* zdrowe; nie dopuszcza się produktów gnijących lub z objawami zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia,
* czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych,
* praktycznie wolne od szkodników,
* praktycznie wolne od uszkodzeń miąższu spowodowanych przez szkodniki,
* wolne od nadmiernego zawilgocenia zewnętrznego,
* wolne od jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków.
* Oznakowane krajem pochodzenia

Stan produktów musi umożliwiać im:

* wytrzymanie transportu i przeładunku,
* dotarcie do miejsca przeznaczenia w zadowalającym stanie.
1. Dostawy towaru realizowane będą 2 razy w tygodniu od poniedziałku do piątku w godz. Od 6:00 do 7:00 do pomieszczeń magazynowych Kuchni Szpitalnej.
2. Wykonawca udzieli Zamawiającemu gwarancji jakości produktów będących przedmiotem dostawy na okres nie krótszym niż 4 dni;
3. W przypadku stwierdzenia niezgodności dostarczonego towaru z umową, w tym wad jakościowych towaru lub niezgodności z zamówieniem, w tym np. w niewłaściwym opakowaniu lub niedoborów ilościowych, Zamawiający może odmówić przyjęcia towaru, o czym niezwłocznie zawiadomi Wykonawcę. Wykonawca zobowiązany jest do uzupełnienia dostawy lub też dostarczenia towaru wolnego od wad, tożsamego pod względem ilościowym i jakościowym z towarem zamówionym, w terminie do 2 dni roboczych od momentu zgłoszenia braków i/lub wad przez Zamawiającego.
4. Dostawca musi posiadać wdrożony system kontroli jakości żywieniowej HACCP lub Zasady Dobrej Praktyki Higienicznej.
5. Warzywa i owoce powinny być w I klasie jakości i oznakowane zgodnie z rozporządzeniem Komisji (WE) nr 1221/2008 z dnia 5 grudnia 2008 r. zmieniające rozporządzenie (WE) nr 1580/2007 ustanawiające przepisy wykonawcze do rozporządzeń Rady (WE) nr 2200/96, (WE) nr 2201/96 i (WE) nr 1182/2007 w sektorze owoców i warzyw w zakresie norm handlowych.

|  |  |
| --- | --- |
| ………………………… *(miejscowość)*, dnia ………… 2021 r. | …………………………………………………… |
|  | *pieczątka i podpis osoby/ób upoważnionej/ych**do reprezentowania Wykonawcy/~~Przyjmującego zamówienie~~\** |

FORMULARZ ASORTYMENTOWO - CENOWY

Pakiet 2 - Warzywa

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Przedmiot zamówienia | Jednostkamiary | Ilość | Cenajednostkowanetto[PLN] | Wartość netto[PLN] | VAT[%] | Wartość brutto[PLN] |
| 1. | Kapusta biała | kg | 1200 |  |  |  |  |
| 2. | Kapusta czerwona | kg | 1200 |  |  |  |  |
| 3. | Marchew | kg |  200 |  |  |  |  |
| 4. | Buraki | kg | 1700 |  |  |  |  |
| 5. | Pietruszka | kg |  40 |  |  |  |  |
| 6. | Seler | Kg |  50 |  |  |  |  |
| Razem |  |  |  |

Wymagania:

1. Obowiązkowa norma ogólna:
* całe,
* zdrowe; nie dopuszcza się produktów gnijących lub z objawami zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia,
* czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych,
* praktycznie wolne od szkodników,
* praktycznie wolne od uszkodzeń miąższu spowodowanych przez szkodniki,
* wolne od nadmiernego zawilgocenia zewnętrznego,
* wolne od jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków.
* Oznakowane krajem pochodzenia

Stan produktów musi umożliwiać im:

* wytrzymanie transportu i przeładunku,
* dotarcie do miejsca przeznaczenia w zadowalającym stanie.
1. Dostawy towaru realizowane będą 2 razy w tygodniu od poniedziałku do piątku w godz. Od 6:00 do 7:00 do pomieszczeń magazynowych Kuchni Szpitalnej.
2. Wykonawca udzieli Zamawiającemu gwarancji jakości produktów będących przedmiotem dostawy na okres nie krótszym niż 4 dni;
3. W przypadku stwierdzenia niezgodności dostarczonego towaru z umową, w tym wad jakościowych towaru lub niezgodności z zamówieniem, w tym np. w niewłaściwym opakowaniu lub niedoborów ilościowych, Zamawiający może odmówić przyjęcia towaru, o czym niezwłocznie zawiadomi Wykonawcę. Wykonawca zobowiązany jest do uzupełnienia dostawy lub też dostarczenia towaru wolnego od wad, tożsamego pod względem ilościowym i jakościowym z towarem zamówionym, w terminie do 2 dni roboczych od momentu zgłoszenia braków i/lub wad przez Zamawiającego.
4. Dostawca musi posiadać wdrożony system kontroli jakości żywieniowej HACCP lub Zasady Dobrej Praktyki Higienicznej.
5. Warzywa i owoce powinny być w I klasie jakości i oznakowane zgodnie z rozporządzeniem Komisji (WE) nr 1221/2008 z dnia 5 grudnia 2008 r. zmieniające rozporządzenie (WE) nr 1580/2007 ustanawiające przepisy wykonawcze do rozporządzeń Rady (WE) nr 2200/96, (WE) nr 2201/96 i (WE) nr 1182/2007 w sektorze owoców i warzyw w zakresie norm handlowych.

|  |  |
| --- | --- |
| ………………………… *(miejscowość)*, dnia ………… 2021 r. | …………………………………………………… |
|  | *pieczątka i podpis osoby/ób upoważnionej/ych**do reprezentowania Wykonawcy/~~Przyjmującego zamówienie~~\** |

FORMULARZ ASORTYMENTOWO - CENOWY

Pakiet 3 – Owoce

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Przedmiot zamówienia | Jednostkamiary | Ilość | Cenajednostkowanetto[PLN] | Wartość netto[PLN] | VAT[%] | Wartość brutto[PLN] |
| 1. | Śliwka węgierka | kg | 250 |  |  |  |  |
| 2. | Jabłko | kg | 3000 |  |  |  |  |
| 3. | Gruszka | kg | 400 |  |  |  |  |
| Razem |  |  |  |

Wymagania:

1. Obowiązkowa norma ogólna:

• całe,

• zdrowe; nie dopuszcza się produktów gnijących lub z objawami zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia,

• czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych,

• praktycznie wolne od szkodników,

• praktycznie wolne od uszkodzeń miąższu spowodowanych przez szkodniki,

• wolne od nadmiernego zawilgocenia zewnętrznego,

• wolne od jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków.

• Oznakowane krajem pochodzenia

Stan produktów musi umożliwiać im:

• wytrzymanie transportu i przeładunku,

• dotarcie do miejsca przeznaczenia w zadowalającym stanie.

1. Dostawy towaru realizowane będą 2 razy w tygodniu od poniedziałku do piątku w godz. Od 6:00 do 7:00 do magazynu żywności;
2. Wykonawca udzieli Zamawiającemu gwarancji jakości produktów będących przedmiotem dostawy na okres 4 dni;
3. W przypadku stwierdzenia niezgodności dostarczonego towaru z umową, w tym wad jakościowych towaru lub niezgodności z zamówieniem, w tym np. w niewłaściwym opakowaniu lub niedoborów ilościowych, Zamawiający może odmówić przyjęcia towaru, o czym niezwłocznie zawiadomi Wykonawcę. Wykonawca zobowiązany jest do uzupełnienia dostawy lub też dostarczenia towaru wolnego od wad, tożsamego pod względem ilościowym i jakościowym z towarem zamówionym, w terminie do 2 dni roboczych od momentu zgłoszenia braków i/lub wad przez Zamawiającego.
4. Dostawca musi posiadać wdrożony system kontroli jakości żywieniowej HACCP lub Zasady Dobrej Praktyki Higienicznej.
5. Warzywa i owoce powinny być w I klasie jakości i oznakowane zgodnie z rozporządzeniem Komisji (WE) nr 1221/2008 z dnia 5 grudnia 2008 r. zmieniające rozporządzenie (WE) nr 1580/2007 ustanawiające przepisy wykonawcze do rozporządzeń Rady (WE) nr 2200/96, (WE) nr 2201/96 i (WE) nr 1182/2007 w sektorze owoców i warzyw w zakresie norm handlowych.

|  |  |
| --- | --- |
| ………………………… *(miejscowość)*, dnia ………… 2021 r. | …………………………………………………… |
|  | *pieczątka i podpis osoby/ób upoważnionej/ych**do reprezentowania Wykonawcy/~~Przyjmującego zamówienie~~\** |

FORMULARZ ASORTYMENTOWO – CENOWY

Pakiet 4 – Ziemniaki młode

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Przedmiot zamówienia | Jednostkamiary | Ilość | Cenajednostkowanetto[PLN] | Wartość netto[PLN] | VAT[%] | Wartość brutto[PLN] |
| 1. | Ziemniaki młode | kg | 22 000 |  |  |  |  |
| Razem |  |  |  |

Wymagania:

1. Obowiązkowa norma ogólna:
* całe,
* zdrowe; nie dopuszcza się produktów gnijących lub z objawami zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia,
* czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych,
* praktycznie wolne od szkodników,
* praktycznie wolne od uszkodzeń miąższu spowodowanych przez szkodniki,
* wolne od nadmiernego zawilgocenia zewnętrznego,
* wolne od jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków.
* Oznakowane krajem pochodzenia

Stan produktów musi umożliwiać im:

* wytrzymanie transportu i przeładunku,
* dotarcie do miejsca przeznaczenia w zadowalającym stanie.

**Ziemniaki jadalne klasa I – wymagania:**

1. całe, bez ran powstałych podczas zbioru lub pakowania,
2. jędrne, bez objawów zaparzeń, zmarznięcia i gnicia,
3. bez szkodników i śladów po szkodnikach,
4. czyste bez obcych zanieczyszczeń, bez grudek ziemi i kamieni,
5. prawidłowo wykształcone,
6. bez zawilgocenia powierzchniowego,
7. bez obcych zapachów i smaków,
8. oczyszczone,
9. jednolite odmianowo (kształt typowy dla danej odmiany, miąższ średnio zwięzły, nie rozsypujący się, bulwy duże okrągło owalne, oczka płytkie, skórka gładka),
10. bez pustych miejsc w środku ziemniaka
11. Dostawy towaru realizowane będą 2 razy w tygodniu od poniedziałku do piątku w godz. Od 6:00 do 7:00 do magazynu żywności;
12. Wykonawca udzieli Zamawiającemu gwarancji jakości produktów będących przedmiotem dostawy na okres 4 dni;
13. W przypadku stwierdzenia niezgodności dostarczonego towaru z umową, w tym wad jakościowych towaru lub niezgodności z zamówieniem, w tym np. w niewłaściwym opakowaniu lub niedoborów ilościowych, Zamawiający może odmówić przyjęcia towaru, o czym niezwłocznie zawiadomi Wykonawcę. Wykonawca zobowiązany jest do uzupełnienia dostawy lub też dostarczenia towaru wolnego od wad, tożsamego pod względem ilościowym i jakościowym z towarem zamówionym, w terminie do 2 dni roboczych od momentu zgłoszenia braków i/lub wad przez Zamawiającego.
14. Dostawca musi posiadać wdrożony system kontroli jakości żywieniowej HACCP lub Zasady Dobrej Praktyki Higienicznej.
15. Warzywa i owoce powinny być w I klasie jakości i oznakowane zgodnie z rozporządzeniem Komisji (WE) nr 1221/2008 z dnia 5 grudnia 2008 r. zmieniające rozporządzenie (WE) nr 1580/2007 ustanawiające przepisy wykonawcze do rozporządzeń Rady (WE) nr 2200/96, (WE) nr 2201/96 i (WE) nr 1182/2007 w sektorze owoców i warzyw w zakresie norm handlowych.

|  |  |
| --- | --- |
| ………………………… *(miejscowość)*, dnia ………… 2021 r. | …………………………………………………… |
|  | *pieczątka i podpis osoby/ób upoważnionej/ych**do reprezentowania Wykonawcy/~~Przyjmującego zamówienie~~\** |