Złącznik nr 2 do SIWZ

*(Pieczęć Wykonawcy*)

FORMULARZ ASORTYMENTOWO - CENOWY

Pakiet 1 - Warzywa korzeniowe i cebulowe

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Przedmiot zamówienia | Jednostkamiary | Ilość | Cenajednostkowanetto[PLN] | Wartość netto[PLN] | VAT[%] | Wartość brutto[PLN] |
| 1. | Marchewka | kg | 350 |  |  |  |  |
| 2. | Pietruszka Korzeń | Kg | 40 |  |  |  |  |
| 3. | Cebula | kg | 400 |  |  |  |  |
| 4. | Pory | kg | 30 |  |  |  |  |
| 5. | Seler korzeń | kg | 60 |  |  |  |  |
| 6. | Czosnek główka | szt. | 40 |  |  |  |  |
| 7. | Buraki  | kg. | 2500 |  |  |  |  |
| Razem |  |  |  |

WYMAGANIA:

**1**. Obowiązkowa norma ogólna:

Warzywa świeże nie objęte szczegółowymi normami muszą spełniać wymagania normy ogólnej, zgodnie, z którą warzywa wprowadzone do obrotu muszą spełniać wymagania minimalne, czyli muszą być:

1. Całe

2. Zdrowe

3. Czyste

4. Wolne od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki

5. Wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego

6. Wolne od jakichkolwiek obcych zapachów i smaków

7. Wystarczająco rozwinięte i odpowiednio dojrzałe

8. W stanie umożliwiającym transport i dotarcie do miejsca przeznaczenia w zadawalającym stanie

9. Oznakowane krajem pochodzenia

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Marchew świeża klasa I - wymagania:** |  |  |  |  |  |  |
| a) cała, bez żadnych uszkodzeń,  |
| b) jędrna, bez objawów zwiędnięcia, |
| c) zdrowa bez objawów zaparzeń i gnicia lub takiego zepsucia, które czynią ją niezdatną do spożycia, |
| d) bez szkodników i śladów po szkodnikach, |
| e) niezdrewniała, |
|  |
| f) bez zawilgocenia powierzchniowego, |
| g) bez obcych zapachów i smaków.  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Pietruszka korzeń klasa I - wymagania:** |  |  |  |  |  |  |
| a) zdrowa, bez śladów gnicia, bez ordzawień skórki, |
| b) cała, korzeń prawidłowo wykształcony, gładki, |
| c) czysta, bez zawilgocenia |
| d) bez uszkodzeń mechanicznych, stłuczeń i oznak zmarznięcia, |
| e) twarda, jędrna o świeżym wyglądzie, |
| f) bez szkodników i śladów po szkodnikach, |
| g) bez obcych zapachów i posmaków, |
|  |
| **Cebula świeża klasa I - wymagania:**  |  |  |  |  |  |  |
| a) cała, bez żadnych uszkodzeń, pokryta suchą łuską, |
| b) zdrowa, bez objawów gnicia lub takiego zepsucia, które czyni ją niezdatną do spożycia, |
| c) czysta, wolna od jakichkolwiek zanieczyszczeń obcych, od szkodników i uszkodzeń przez nie spowodowanych, |
| **Por świeży klasa I - wymagania:**  |  |  |  |  |  |  |
| a) cały,(postanowienie to nie dotyczy korzeni oraz końcówek liści, które mogą być przycięte), |
| b) o świeżym wyglądzie, z usuniętymi zwiędniętymi lub uschniętymi liśćmi, |
| c) zdrowy, nie dopuszcza się porów z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia, |
| d) wolny od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, |
| e) bez oznak wyrastania pędu nasiennego, |
| f) bez obcych zapachów i smaków, |
| g) pory powinny być dobrej jakości. |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Seler korzeniowy świeży klasa I - wymagania:** |  |  |  |  |  |  |
| a) zdrowy, bez śladów gnicia, |
| b) cały, korzeń prawidłowo wykształcony, gładki, |
| c) bez ordzewień skórki, |
| d) czysty, bez zawilgoceń |
| e) bez uszkodzeń mechanicznych i stłuczeń oraz oznak zmarznięcia, |
| f) twardy, jędrny o świeżym wyglądzie, |
| g) bez szkodników i śladów po szkodnikach, |
| h) bez obcych zapachów i posmaków. |
|  |

**Czosnek klasa I – wymagania:**

|  |
| --- |
| a) zdrowy, o świeżym wyglądzie, nie zwiędnięty |
| b)poprawnie wykształcona główka wraz ze wszystkimi ząbkami, w całości |
| c) bez objawów gnicia, pleśni lub takiego zepsucia które czyni go niezdatnym do spożycia |
| d) bez oznak wyrastania w pęd nasienny |
| e)bez obcych zapachów i smaków, |
| f) wolne od szkodników i śladach po szkodnikach |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Buraki świeże klasa I - wymagania:** |  |  |  |  |  |  |
| a) całe, bez ran powstałych podczas zbioru lub pakowania, |
| b) jędrne bez objawów zwiędnięcia, |
| c) zdrowe bez objawów zaparzeń, zmarznięcia i gnicia, |
| d) bez szkodników i śladów po szkodnikach, |
| e) czyste bez obcych zanieczyszczeń, bez grudek ziemi, bez kamieni, |
| f) prawidłowo wykształcone, |
| g) bez zawilgocenia powierzchniowego, |
| h) bez obcych zapachów i smaków, |
|  |

1. Warzywa 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 warzyw w zakresie norm handlowych
2. Dostawy towaru realizowane będą maksymalnie 3 raz w tygodniu od poniedziałku do piątku w godz. Od 6:00 do 7:00 do pomieszczeń magazynowych Kuchni Szpitalnej.
3. Wykonawca udzieli Zamawiającemu gwarancji jakości produktów będących przedmiotem dostawy na okres nie krótszym niż 4 dni;
4. 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.
5. Dostawca musi posiadać wdrożony system kontroli jakości żywieniowej HACCP lub Zasady Dobrej Praktyki Higienicznej.

|  |  |
| --- | --- |
| ………………………… *(miejscowość)*, dnia ………… 2020 r. |  …………………………………………………… |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  *pieczątka i podpis osoby/ób upoważnionej/ych do reprezentowania Wykonawcy (dotyczy formy pisemnej (papierowej))* |

**Podpis kwalifikowany**

**osoby/ób uprawnionej/ych**

**do reprezentowania Wykonawcy**

………………………………………………

Załącznik nr 2 do SIWZ

*(Pieczęć Wykonawcy*)

FORMULARZ ASORTYMENTOWO - CENOWY

Pakiet 2 – Kapusta i kiszonki

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Przedmiot zamówienia | Jednostkamiary | Ilość | Cenajednostkowanetto[PLN] | Wartość netto[PLN] | VAT[%] | Wartość brutto[PLN] |
| 1. | Kapusta biała | kg | 1 600 |  |  |  |  |
| 2. | Kapusta czerwona | kg | 1 300 |  |  |  |  |
| 3. | Kapusta biała kiszona | kg | 3 300 |  |  |  |  |
| 4. | Ogórek kiszony | kg | 1 500 |  |  |  |  |
| 5. | Kapusta pekińska | kg | 20 |  |  |  |  |
| Razem |  |  |  |

WYMAGANIA:

**1**. Obowiązkowa norma ogólna:

Warzywa świeże nie objęte szczegółowymi normami muszą spełniać wymagania normy ogólnej, zgodnie, z którą warzywa wprowadzone do obrotu muszą spełniać wymagania minimalne, czyli muszą być:

1. Całe

2. Zdrowe

3. Czyste

4. Wolne od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki

5. Wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego

6. Wolne od jakichkolwiek obcych zapachów i smaków

7. Wystarczająco rozwinięte i odpowiednio dojrzałe

8. W stanie umożliwiającym transport i dotarcie do miejsca przeznaczenia w zadawalającym stanie

9. Oznakowane krajem pochodzenia

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kapusta świeża biała i czerwona klasa I - wymagania:** |  |  |  |  |
| a) o świeżym wyglądzie, bez odgnieceń i uszkodzeń, niepopękana, bez oznak wyrastania kwiatostanu, |
| b) zdrowa, wyklucza się produkt z objawami gnicia, |
| c) wolna od owadów i innych pasożytów, |
| d) wolna od wszystkich obcych zapachów i smaków, |
| e) liście powinny przylegać do siebie, a miejsce cięcia powinno być czyste,f) każda partia, w przypadku przewożenia kapusty luzem, musi zawierać kapustę tej samej odmiany i jakości,g) główki kapusty głowiastej muszą być jednolite pod względem kształtu i barwy. |

**Kapusta biała kiszona klasa I- wymagania:**

a) świeże, jędrne, chrupkie skrawki kapusty

b) bez obcych zapachów i smaków

c) bez jakichkolwiek obcych zanieczyszczeń

d) wolne od szkodników i śladów po szkodnikach

e) bez objawów gnicia lub zepsucia które czynią ja niezdatną do spożycia

f) bez oznak zmarznięcia

**Ogórek kiszony klasa I- wymagania:**

a) Świeże, jędrne, chrupiące

b) Całe, nieuszkodzone ogórki

c) bez obcych zapachów i smaków

d) bez widocznych zanieczyszczeń

e) bez objawów gnicia lub zepsucia które czynią ją niezdatną do spożycia

f) Bez oznak zmarznięcia

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kapusta świeża pekińska klasa I - wymagania:** |  |  |  |  |  |  |
| a) prawidłowo wykształcona, zwarta, liście zewnętrzne zielone do seledyn, o świeżym wyglądzie, |
| b) bez uszkodzeń mechanicznych, |
| c) zdrowa,  |
| d) bez szkodników i śladów po szkodnikach, |
| e) bez wyrośniętych pędów kwiatowych, |
| f) bez obcych zapachów i smaków, |
| g) bez nadmiernego zawilgocenia, |

1. Warzywa 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 warzyw w zakresie norm handlowych
2. Dostawy towaru realizowane będą maksymalnie 3 raz w tygodniu od poniedziałku do piątku w godz. Od 6:00 do 7:00 do pomieszczeń magazynowych Kuchni Szpitalnej.
3. Wykonawca udzieli Zamawiającemu gwarancji jakości produktów będących przedmiotem dostawy na okres nie krótszym niż 4 dni;
4. 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.
5. Dostawca musi posiadać wdrożony system kontroli jakości żywieniowej HACCP lub Zasady Dobrej Praktyki Higienicznej.

|  |  |
| --- | --- |
| ………………………… *(miejscowość)*, dnia ………… 2020 r. |  …………………………………………………… |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  *pieczątka i podpis osoby/ób upoważnionej/ych do reprezentowania Wykonawcy (dotyczy formy pisemnej (papierowej))* |

**Podpis kwalifikowany**

**osoby/ób uprawnionej/ych**

**do reprezentowania Wykonawcy**

………………………………………………

Załącznik nr 2 do SIWZ

*(Pieczęć Wykonawcy*)

FORMULARZ ASORTYMENTOWO – CENOWY

Pakiet 3 – Ziemniaki

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Przedmiot zamówienia | Jednostkamiary | Ilość | Cenajednostkowanetto[PLN] | Wartość netto[PLN] | VAT[%] | Wartość brutto[PLN] |
| 1. | Ziemniaki  | kg | 28 000 |  |  |  |  |
| Razem |  |  |  |

WYMAGANIA:

**1**. Obowiązkowa norma ogólna:

Warzywa świeże nie objęte szczegółowymi normami muszą spełniać wymagania normy ogólnej, zgodnie, z którą warzywa wprowadzone do obrotu muszą spełniać wymagania minimalne, czyli muszą być:

1. Całe

2. Zdrowe

3. Czyste

4. Wolne od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki

5. Wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego

6. Wolne od jakichkolwiek obcych zapachów i smaków

7. Wystarczająco rozwinięte i odpowiednio dojrzałe

8. W stanie umożliwiającym transport i dotarcie do miejsca przeznaczenia w zadawalającym stanie

9. Oznakowane krajem pochodzenia

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ziemniaki jadalne klasa I - wymagania:** |  |  |  |  |
| a) całe, bez ran powstałych podczas zbioru lub pakowania, |
| b) jędrne, bez objawów zwiędnięcia, |
| c) zdrowe, bez objawów zaparzeń, zmarznięcia i gnicia, |
| d) bez szkodników i śladów po szkodnikach, |
| e) czyste bez obcych zanieczyszczeń, bez grudek ziemi i kamieni, |
| f) prawidłowo wykształcone, |
| g) bez zawilgocenia powierzchniowego, |
| h) bez obcych zapachów i smaków, |
| i) oczyszczone, |
| j) jednolite odmianowo (kształt typowy dla danej odmiany, miąższ średnio zwięzły, nie rozsypujący się, bulwy duże okrągło owalne, oczka płytkie, skórka gładka), |
| k) bez pustych miejsc w środku ziemniaka, |
| l) średnica; poprzeczna od 4 do 5cm, podłużna od 6 do 7cm, |
| ł) worki pakowane po 15 do 30kg. |

1. Warzywa 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 warzyw w zakresie norm handlowych
2. Dostawy towaru realizowane będą 2 raz w tygodniu od poniedziałku do piątku w godz. Od 6:00 do 7:00 do pomieszczeń magazynowych Kuchni Szpitalnej.
3. Wykonawca udzieli Zamawiającemu gwarancji jakości produktów będących przedmiotem dostawy na okres nie krótszym niż 4 dni;
4. 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.
5. Dostawca musi posiadać wdrożony system kontroli jakości żywieniowej HACCP lub Zasady Dobrej Praktyki Higienicznej.

|  |  |
| --- | --- |
| ………………………… *(miejscowość)*, dnia ………… 2020 r. |  …………………………………………………… |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  *pieczątka i podpis osoby/ób upoważnionej/ych do reprezentowania Wykonawcy (dotyczy formy pisemnej (papierowej))* |

**Podpis kwalifikowany**

**osoby/ób uprawnionej/ych**

**do reprezentowania Wykonawcy**

………………………………………………

Załącznik nr 2 do SIWZ

*(Pieczęć Wykonawcy*)

FORMULARZ ASORTYMENTOWO – CENOWY

Pakiet 4 – Owoce

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Przedmiot zamówienia | Jedn. miary | Ilość | Cena jednost. | Wartość netto | %VAT | Wartość brutto |
| 1. | Jabłka klasa I, II | kg | 5000 |  |  |  |  |
| 2. | Gruszka | kg | 1500 |  |  |  |  |
| RAZEM |  |  |  |

WYMAGANIA:

**1**. Obowiązkowa norma ogólna:

 Warzywa i Owoce świeże nie objęte szczegółowymi normami muszą spełniać wymagania normy ogólnej, zgodnie, z którą warzywa i owoce wprowadzone do obrotu muszą spełniać wymagania minimalne, czyli muszą być:

1. Całe

2. Zdrowe

3. Czyste

4. Wolne od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki

5. Wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego

6. Wolne od jakichkolwiek obcych zapachów i smaków

7. Wystarczająco rozwinięte i odpowiednio dojrzałe

8. W stanie umożliwiającym transport i dotarcie do miejsca przeznaczenia w zadawalającym stanie

9. Oznakowane krajem pochodzenia

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Jabłka i gruszki świeże klasa I - wymagania:** |  |  |  |  |  |  |
| a) całe i zdrowe, |
| b) nie dopuszcza się owoców z objawami zepsucia lub takimi zmianami, które czynią je niezdatnymi do spożycia, |
| c) czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych (owoce powinny być wolne od śladów ziemi, brudu, pozostałości środków ochrony roślin), |
| d) wolne od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, |
| e) wolne od zawilgocenia powierzchniowego, |
| f) bez obcych zapachów i smaków, |

1. 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
2. Dostawy towaru realizowane będą 2 raz w tygodniu od poniedziałku do piątku w godz. Od 6:00 do 7:00 do pomieszczeń magazynowych Kuchni Szpitalnej.
3. Wykonawca udzieli Zamawiającemu gwarancji jakości produktów będących przedmiotem dostawy na okres nie krótszym niż 4 dni;
4. 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.
5. Dostawca musi posiadać wdrożony system kontroli jakości żywieniowej HACCP lub Zasady Dobrej Praktyki Higienicznej.

|  |  |
| --- | --- |
| ………………………… *(miejscowość)*, dnia ………… 2020 r. |  …………………………………………………… |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  *pieczątka i podpis osoby/ób upoważnionej/ych do reprezentowania Wykonawcy (dotyczy formy pisemnej (papierowej))* |

**Podpis kwalifikowany**

**osoby/ób uprawnionej/ych**

**do reprezentowania Wykonawcy**

………………………………………………

Załącznik nr 2 do SIWZ

*(Pieczęć Wykonawcy*)

FORMULARZ ASORTYMENTOWO – CENOWY

Pakiet 5 – Mrożonki

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Przedmiot zamówienia | Jedn. miary | Ilość | Cena jednost. | Wartość netto | %VAT | Wartość brutto |
| 1 | Włoszczyzna mrożona op. 2,5 kg | Kg | 6000 |  |  |  |  |
| 2 | Marchew mrożona op. 2,5 kg | Kg | 2800 |  |  |  |  |
| 3 | Szpinak mrożony op. 2,5 kg | Kg | 2800 |  |  |  |  |
| 4 | Marchew z groszkiem mrożona op. 2,5 kg | Kg | 2800 |  |  |  |  |
| 5 | Fasolka szparagowa mrożona op. 2,5 kg | Kg | 450 |  |  |  |  |
| 6 | Zupa kalafiorowa mrożona op. 2,5 kg | Kg | 800 |  |  |  |  |
| 7 | Brokuły mrożone op. 2,5 kg | Kg | 2000 |  |  |  |  |
| 8 | Truskawki mrożone op. 2,5 kg | Kg | 1000 |  |  |  |  |
| 9 | Śliwki mrożone op. 2,5 kg | Kg | 100 |  |  |  |  |
| 10 | Mieszanka kompotowa b/p op. 2,5 kg | Kg  | 700 |  |  |  |  |
| 11 | Kalafior mrożony op. 2,5 kg | Kg | 1000 |  |  |  |  |
| 12 | Papryka czerwona paski op. 2,5 kg | Kg | 80 |  |  |  |  |
| 13 | Cukinia kostka op. 2,5 kg | Kg | 350 |  |  |  |  |
| 14 | Dynia kostka op. 2,5 kg  | Kg | 100 |  |  |  |  |
| 15 | Pieczarki plastry op. 2,5 kg | Kg | 500 |  |  |  |  |
| RAZEM |  |  |  |

WYMAGANIA:

1. Warzywa i owoce mrożone wymagania ogólne:
2. równomiernie zamrożone, bez oznak rozmrożenia;
3. opakowanie bez zabrudzeń, każde opisane nazwą producenta, masą netto, oznaczeniem partii produkcyjnej, datą minimalnej trwałości, warunkami przechowywania, krajem z którego pochodzi wyrób, jego klasą jakości;
4. warzywa i owoce w mrożonce zdrowe, bez oznak zepsucia przed mrożeniem, bez pozostałości zielonych (np. szypułki, bez liści);
5. smak, zapach i barwa typowy dla warzyw i owoców, bez obcego smaku i zapachu;
6. przewożone specjalnie dostosowanym samochodem, w temperaturze nie wyższej niż -18 stopni C;
7. Dostawy towaru realizowane będą 3 razy w tygodniu od poniedziałku do piątku w godz. Od 6:00 do 7:00 do pomieszczeń magazynowych Kuchni Szpitalnej;
8. Dostawy warzyw mrożonych samochodem spełniającym wymogi sanitarno-higieniczne do transportu żywności mrożonej;
9. Wykonawca udzieli Zamawiającemu gwarancji jakości produktów będących przedmiotem dostawy na okres nie krótszym niż 3 miesiące;
10. 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 3 dni roboczych od momentu zgłoszenia braków i/lub wad przez Zamawiającego;
11. Dostawca musi posiadać wdrożony system kontroli jakości żywieniowej HACCP lub Zasady Dobrej Praktyki Higienicznej;
12. Dostarczony towar winien odpowiadać normom jakościowym, a także spełniać inne wymagania zwłaszcza w zakresie oznakowania dostarczonych produktów, a nadto spełniać wszelkie wymagania w zakresie bezpieczeństwa i higieny środków spożywczych określonych w ogólnie obowiązujących przepisach;

|  |  |
| --- | --- |
| ………………………… *(miejscowość)*, dnia ………… 2020 r. |  …………………………………………………… |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  *pieczątka i podpis osoby/ób upoważnionej/ych do reprezentowania Wykonawcy (dotyczy formy pisemnej (papierowej))* |

**Podpis kwalifikowany**

**osoby/ób uprawnionej/ych**

**do reprezentowania Wykonawcy**

………………………………………………