

## FORMULARZ ASORTYMENTOWO - CENOWY

### Pakiet 1 - Warzywa nowalijki

Lp.	Przedmiot zamówienia	Jednostka miary	Ilość	Cena jednostkowa netto [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 mięszu 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.
2. 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.
  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.
  6. 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.

..... (miejsowość), dnia ..... 2021 r.

.....  
pieczętka i podpis osoby/ób upoważnionej/ych  
do reprezentowania Wykonawcy/Przyjmującego zamówienie\*

## FORMULARZ ASORTYMENTOWO - CENOWY

### Pakiet 2 - Warzywa

Lp.	Przedmiot zamówienia	Jednostka miary	Ilość	Cena jednostkowa netto [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:

##### 7. 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 mięszu 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.

8. 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.

9. Wykonawca udzieli Zamawiającemu gwarancji jakości produktów będących przedmiotem dostawy na okres nie krótszym niż 4 dni;

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 2 dni roboczych od momentu zgłoszenia braków i/lub wad przez Zamawiającego.

11. Dostawca musi posiadać wdrożony system kontroli jakości żywnościowej HACCP lub Zasady Dobrej Praktyki Higienicznej.
12. 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.

..... (miejsowość), dnia ..... 2021 r.

.....

*pieczętka i podpis osoby/ób upoważnionej/ych  
do reprezentowania Wykonawcy/Przyjmującego zamówienie\**

## FORMULARZ ASORTYMENTOWO - CENOWY

### Pakiet 3 – Owoce

Lp.	Przedmiot zamówienia	Jednostka miary	Ilość	Cena jednostkowa netto [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 mięszu 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.

2. Dostawy towaru realizowane będą 2 razy w tygodniu od poniedziałku do piątku w godz. Od 6:00 do 7:00 do magazynu żywności;
3. Wykonawca udzieli Zamawiającemu gwarancji jakości produktów będących przedmiotem dostawy na okres 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.
13. 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.

..... (miejsowość), dnia ..... 2021 r.

.....  
pieczętka i podpis osoby/ób upoważnionej/ych  
do reprezentowania Wykonawcy/Przyjmującego zamówienie\*

## FORMULARZ ASORTYMENTOWO – CENOWY

### Pakiet 4 – Ziemniaki młode

Lp.	Przedmiot zamówienia	Jednostka miary	Ilość	Cena jednostkowa netto [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 mięszu 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:**

- a) całe, bez ran powstałych podczas zbioru lub pakowania,
- b) jędrne, bez objawów zapażeń, zmarznięcia i gnicia,
- c) bez szkodników i śladów po szkodnikach,
- d) czyste bez obcych zanieczyszczeń, bez grudek ziemi i kamieni,
- e) prawidłowo wykształcone,
- f) bez zawilgocenia powierzchniowego,
- g) bez obcych zapachów i smaków,
- h) oczyszczone,

- i) jednolite odmianowo (kształt typowy dla danej odmiany, miąższ średnio zwięzły, nie rozsypany się, bulwy duże okrągło owalne, oczka płytke, skórka gładka),
- j) bez pustych miejsc w środku ziemniaka

- 2. Dostawy towaru realizowane będą 2 razy w tygodniu od poniedziałku do piątku w godz. Od 6:00 do 7:00 do magazynu żywności;
- 3. Wykonawca udzieli Zamawiającemu gwarancji jakości produktów będących przedmiotem dostawy na okres 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 żywnościowej HACCP lub Zasady Dobrej Praktyki Higienicznej.
- 6. 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.

..... (miejsowość), dnia ..... 2021 r.

.....  
*pieczęćka i podpis osoby/ób upoważnionej/ych  
do reprezentowania Wykonawcy/Przyjmującego zamówienie\**