Załącznik nr 4 do Wewnętrznego regulaminu udzielania zamówień oraz nadzoru nad ich realizacją

Zarządzenie Nr 8/2017/ORG-FIN/8 z dnia 27.01.2017 r.

**Formularz asortymentowo-cenowy**

Pakiet 1 Warzywa nowalijki 1

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Przedmiot zamówienia | Jedn. miary | Ilość | Cena jednostkowa [PLN] | Wartość netto [PLN] | VAT [%] | Wartość brutto [PLN] |
| 1. | Kapusta biała | Kg | 1300 |  |  |  |  |
| 2. | Kapusta czerwona | Kg | 1300 |  |  |  |  |
| 3. | Marchew | Kg | 350 |  |  |  |  |
| 4. | Buraki | Kg | 2200 |  |  |  |  |
| 5. | Kapusta pekińska | Kg | 5 |  |  |  |  |
| 6. | Pietruszka | Kg | 10 |  |  |  |  |
| 7. | Seler | Kg | 50 |  |  |  |  |
| 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

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 ………… 2019 r. | …………………………………………………… |
|  | *pieczątka i podpis osoby/ób upoważnionej/ych**do reprezentowania Wykonawcy/~~Przyjmującego zamówienie~~\** |