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 3 Ziemniaki

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Przedmiot zamówienia | Jedn. miary | Ilość | Cena jednostkowa [PLN] | Wartość netto [PLN] | VAT [%] | Wartość brutto [PLN] |
| 1. | Ziemniaki młode | kg | 18 000 |  |  |  |  |
| 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 ………… 2019 r. | …………………………………………………… |
|  | *pieczątka i podpis osoby/ób upoważnionej/ych*  *do reprezentowania Wykonawcy/~~Przyjmującego zamówienie~~\** |

|  |
| --- |
|  |
|  |