Złącznik nr 2 do SIWZ

(Pieczęć Wykonawcy)

FORMULARZ ASORTYMENTOWO - CENOWY

Pakiet 1 - Warzywa 1

Lp.	Przedmiot zamówienia	Jednostka miary	Ilość	Cena jednostkowa netto [PLN]	Wartość netto [PLN]	VAT [%]	Wartość brutto [PLN]
1.	Marchewka	kg	1500				
2.	Pietruszka Korzeń	Kg	150				
3.	Cebula	kg	1500				
4.	Pory	kg	100				
5.	Seler Korzeń	kg	300				
6.	Czosnek główka	szt.	100				
7.	Buraki	kg.	7000				
				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,

2. 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
3. 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.
4. Wykonawca udzieli Zamawiającemu gwarancji jakości produktów będących przedmiotem dostawy na okres nie krótszym niż 4 dni;
5. 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.
6. Dostawca musi posiadać wdrożony system kontroli jakości żywieniowej HACCP lub Zasady Dobrej Praktyki Higienicznej.

…… *(miejscowość)*, dnia …… 2018 r.

……
pieczątka i podpis osoby/ób upoważnionej/ych
*do reprezentowania Wykonawcy/~~Przyjmującego zamówienie~~**

Załącznik nr 2 do SIWZ

(Pieczęć Wykonawcy)

FORMULARZ ASORTYMENTOWO - CENOWY

Pakiet 2 – Warzywa 2

Lp.	Przedmiot zamówienia	Jednostka miary	Ilość	Cena jednostkowa netto [PLN]	Wartość netto [PLN]	VAT [%]	Wartość brutto [PLN]
1.	Kapusta biała	kg	3000				
2.	Kapusta czerwona	kg	3000				
3.	Kapusta biała kiszona	kg	6000				
4.	Ogórek kiszony	kg	3300				
5.	Kapusta pekińska	kg	100				
				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,

2. 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
3. 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.
4. Wykonawca udzieli Zamawiającemu gwarancji jakości produktów będących przedmiotem dostawy na okres nie krótszym niż 4 dni;
5. 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.
6. Dostawca musi posiadać wdrożony system kontroli jakości żywieniowej HACCP lub Zasady Dobrej Praktyki Higienicznej.

…… *(miejscowość)*, dnia …… 2018 r.

……
pieczątka i podpis osoby/ób upoważnionej/ych
*do reprezentowania Wykonawcy/~~Przyjmującego zamówienie~~**

Załącznik nr 2 do SIWZ

(Pieczęć Wykonawcy)

FORMULARZ ASORTYMENTOWO – CENOWY

Pakiet 3 – Ziemniaki

Lp.	Przedmiot zamówienia	Jednostka miary	Ilość	Cena jednostkowa netto [PLN]	Wartość netto [PLN]	VAT [%]	Wartość brutto [PLN]
1.	Ziemniaki	kg	60 000				
				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.

2. 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
3. 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.
4. Wykonawca udzieli Zamawiającemu gwarancji jakości produktów będących przedmiotem dostawy na okres nie krótszym niż 4 dni;
5. 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.
6. Dostawca musi posiadać wdrożony system kontroli jakości żywieniowej HACCP lub Zasady Dobrej Praktyki Higienicznej.

…… *(miejscowość)*, dnia …… 2018 r.

……
pieczątka i podpis osoby/ób upoważnionej/ych
*do reprezentowania Wykonawcy/~~Przyjmującego zamówienie~~**

Załącznik nr 2 do SIWZ

(Pieczęć Wykonawcy)

FORMULARZ ASORTYMENTOWO - CENOWY

Pakiet 4 – Warzywa 3

Lp.	Przedmiot zamówienia	Jednostka miary	Ilość	Cena jednostkowa netto [PLN]	Wartość netto [PLN]	VAT [%]	Wartość brutto [PLN]
1.	Pomidory	kg	4000				
2.	Ogórek zielony	kg	1500				
3.	Pietruszka zielona-natka	pęczek	1000				
4.	Szczypiorek	pęczek	1200				
5.	Koperek zielony	pęczek	500				
6.	Sałata zielona	szt.	800				
				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

Pomidory świeże klasa I - wymagania:
a) całe, bez żadnych ubytków, pęknięć czy uszkodzeń,
b) zdrowe bez objawów gnicia lub takiego zepsucia, które czynią je niezdatne do spożycia,
c) czyste, wolne od jakichkolwiek zanieczyszczeń obcych,
d) wolne od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki,
e) wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchni,
f) bez obcych zapachów i smaków,
g) pomidory powinny być świeże, dobrej jakości, wystarczająco jędrne i mieć cechy charakterystyczne dla danej odmiany,

Ogórek świeży klasa I - wymagania:
a) bez żadnych ubytków czy uszkodzeń,
b) jędrny, o świeżym wyglądzie,
c) zdrowy, bez objawów gnicia lub takiego zepsucia, które czyni go niezdatnym do spożycia,
d) czysty, wolny od jakichkolwiek zanieczyszczeń obcych,
e) wolny od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki,
f) obcych zapachów i smaków,
g) ogórki powinny być; właściwie wykształcone, o dostatecznie typowym kształcie i praktycznie proste.

Natka pietruszki świeża i koperek zielony świeży - klasa I - wymagania:
a) zdrowe, o świeżym wyglądzie, niezwiędnięta bez objawów gnicia, pleśni, zaparzenia lub takiego zepsucia, które czynią ją niezdatną do spożycia,
b) czysta tj. wolna od pozostałości ziemi oraz jakichkolwiek zanieczyszczeń obcych (traw, chwastów),
c) bez plam, pożółkłych i zeschniętych części,
d) bez oznak wyrastania w pęd nasienny,
e) bez obcych zapachów i smaków,
f) pakowana w pęczki 80g.

Szczypiorek klasa I-wymagania:
a)Zdrowy o świeżym wyglądzie, nie zwiędnięty, bez objawów gnicia, pleśni lub takiego zepsucia które czyni go niezdatnym do spożycia
b) Czysty, bez pozostałości ziemi oraz jakichkolwiek zanieczyszczeń (trwa, chwastów)
c) Bez pożółkłych i zaschniętych części
d)Bez oznak wyrastania w pęd nasienny
e)Bez obcych zapachów i smaków, pakowany w pęczki 80-100
f) Wolne od szkodników i śladów po szkodnikach

Sałata zielona klasa I - wymagania:
a) cała, bez żadnych ubytków czy uszkodzeń,
b) zdrowa, o świeżym wyglądzie, bez objawów gnicia lub takiego zepsucia, które czynią ją niezdolną do spożycia,

c) czysta, wolna od pozostałości ziemi lub jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych,
d) wolna od nadmiernego zawilgocenia powierzchni,
e) bez obcych zapachów i smaków,
f) niezwiędnięta, bez oznak wyrastania w pęd nasienny,
g) bez uszkodzeń i zmian, które w poważnym stopniu wpływałyby na jej przydatność do spożycia,
h) minimalna masa główki nie może być niższa niż 150g.

2. 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
3. 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.
4. Wykonawca udzieli Zamawiającemu gwarancji jakości produktów będących przedmiotem dostawy na okres nie krótszym niż 4 dni;
5. 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.
6. Dostawca musi posiadać wdrożony system kontroli jakości żywieniowej HACCP lub Zasady Dobrej Praktyki Higienicznej.

…… *(miejscowość)*, dnia …… 2018 r.

……
pieczątka i podpis osoby/ób upoważnionej/ych
*do reprezentowania Wykonawcy/~~Przyjmującego zamówienie~~**