

FORMULARZ ASORTYMENTOWO - CENOWY

Pakiet 1 – Warzywa nowalijki 1

Lp.	Przedmiot zamówienia	Jednostka miary	Ilość	Cena jednostkowa netto [PLN]	Wartość netto [PLN]	VAT [%]	Wartość brutto [PLN]
1.	Ogórek zielony	kg	1300				
2.	Pomidor	kg	4500				
3.	Kalafior	szt.	1700				
4.	Brokuł	szt.	1300				
5.	Sałata zielona	szt.	1800				
6.	Rzodkiewka	pęczek	700				
7.	Por	kg	20				
8.	Pietruszka zielona - natka	pęczek	850				
9.	Cebula	kg	800				
10.	Szczypiorek	pęczek	100				
11.	Koper świeży	pęczek	1900				
12.	Czosnek główka	Szt.	80				
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 miąższu 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 przeladunku,
- dotarcie do miejsca przeznaczenia w zadowalającym stanie.

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 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 2019 r.

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

FORMULARZ ASORTYMENTOWO – CENOWY

Załącznik nr 2 do SIWZ

Pakiet 2 - Warzywa nowalijki 2

Lp.	Przedmiot zamówienia	Jednostka miary	Ilość	Cena jednostkowa netto [PLN]	Wartość netto [PLN]	VAT [%]	Wartość brutto [PLN]
1.	Kapusta biała	kg	2000				
2.	Kapusta czerwona	kg	2000				
3.	Buraki	kg.	3500				
4.	Marchew młoda	kg.	500				
5.	Seler korzeń	kg.	120				
6.	Kapusta pekińska	kg.	30				
7.	Pietruszka	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 maksymalnie 3 raz 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 2019 r.

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

FORMULARZ ASORTYMENTOWO – CENOWY

Pakiet 3 – Ziemniaki młode

Lp.	Przedmiot zamówienia	Jednostka miary	Ilość	Cena jednostkowa netto [PLN]	Wartość netto [PLN]	VAT [%]	Wartość brutto [PLN]
1.	Ziemniaki młode	kg	25 000				
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 miąższu 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 rozsypujący się, bulwy duże okrągło owalne, oczka płytkie, skórka gładka),
- j) bez pustych miejsc w środku ziemniaka

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 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 2019 r.

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

FORMULARZ ASORTYMENTOWO - CENOWY

Pakiet 4 – Owoce

Lp.	Przedmiot zamówienia	Jednostka miary	Ilość	Cena jednostkowa netto [PLN]	Wartość netto [PLN]	VAT [%]	Wartość brutto [PLN]
1.	Śliwka węgierka	kg	300				
2.	Jabłko	kg	3500				
3.	Gruszka	kg	450				
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 miększu 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 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 krótszy niż 4 dnia
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 2019 r.

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