*Załącznik nr 2 do Zapytania ofertowego*

**OFERTA CENOWA do Zapytania ofertowego 383/4-8/2020**

**na dostawę warzyw i owoców dla Szpitala Zachodniego w Grodzisku Mazowieckim**

Nazwa Wykonawcy ............................................................................................................................

Adres Wykonawcy .............................................................................................................................

Numer telefonu / fax ...........................................................................................................................

1. **Pakiet nr I – WARZYWA OBIERANE**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| L.p. | Asortyment | Jednostka miary | Zapotrzebowanie na okres trwania umowy (12 m-cy) | Cena jedn.netto (zł) | Wartość netto (zł) | VAT(%) | Wartość VAT(zł) | Wartość brutto (zł) |
|  | Marchew | kg | 4000 |  |  |  |  |  |
|  | Pietruszka | kg | 800 |  |  |  |  |  |
|  | Buraki | kg | 2000 |  |  |  |  |  |
|  | Selery | kg | 800 |  |  |  |  |  |
|  | Ziemniak jadalny | kg | 12000 |  |  |  |  |  |
| **RAZEM:** |  |  |  |  |

Wymagania: **Ziemniaki jadalne klasa I**

1. Oznakowane krajem pochodzenia
2. Całe, prawidłowo wykształcone, bez ran powstałych podczas zbioru lub pakowania,
3. Zdrowe: jędrne, bez objawów zwiędnięcia, bez objawów zaparzeń, zmarznięcia i gnicia, bez szkodników i śladów po szkodnikach,
4. Czyste (nie myte) bez obcych zanieczyszczeń, bez grudek ziemi i kamieni,
5. Wolne od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki
6. Wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego
7. Wolne od jakichkolwiek obcych zapachów i smaków
8. Wystarczająco rozwinięte i odpowiednio dojrzałe
9. W stanie umożliwiającym transport i dotarcie do miejsca przeznaczenia w zadawalającym stanie

Wymagania: **Marchew świeża klasa I; Pietruszka korzeń klasa I; Seler korzeniowy świeży klasa I; Buraki świeże klasa I:**

1. Oznakowane krajem pochodzenia
2. całe, bez żadnych uszkodzeń,
3. jędrne, bez objawów zwiędnięcia o świeżym wyglądzie,
4. czyste bez obcych zanieczyszczeń, bez grudek ziemi, bez kamieni,
5. zdrowe bez objawów zaparzeń i gnicia lub takiego zepsucia, które czynią ją niezdatną do spożycia,
6. bez szkodników i śladów po szkodnikach,
7. bez zawilgocenia powierzchniowego,
8. bez obcych zapachów i smaków.
9. Wystarczająco rozwinięte i odpowiednio dojrzałe
10. W stanie umożliwiającym transport i dotarcie do miejsca przeznaczenia w zadawalającym stanie

***\**** *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 owoców i warzyw w zakresie norm handlowych;*

***\**** *Dostawy należy realizować w sposób ciągły, średnio 3 razy w tygodniu (od poniedziałku do piątku) w godzinach od 7.30 – 9.00. Wszystkie dostawy odbywać się będą wraz z rozładunkiem do magazynu;*

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

***\**** *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.*

***\**** *Dostawca musi posiadać wdrożony system kontroli jakości żywieniowej HACCP lub Zasady Dobrej Praktyki Higienicznej.*

1. Termin płatności:

Wyznaczamy płatność w terminie ............. dni od daty doręczenia dokumentów rozliczeniowych. (nie mniej niż 60 dni, nie więcej niż 90 dni).

1. Inne ..............................................................................................

............................ dn. ..................... ............................................................................................

pieczątka i podpis Dostawcy

lub upełnomocnionego przedstawiciela (li) Dostawcy

*Załącznik nr 2 do Zapytania ofertowego*

**OFERTA CENOWA do Zapytania ofertowego 383/4-8/2020**

**na dostawę warzyw i owoców dla Szpitala Zachodniego w Grodzisku Mazowieckim**

Nazwa Wykonawcy ............................................................................................................................

Adres Wykonawcy .............................................................................................................................

Numer telefonu / fax ...........................................................................................................................

1. **Pakiet nr II – WARZYWA KOPANE**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| L.p. | Asortyment | Jednostka miary | Zapotrzebowanie na 12 m-cy | Cena jedn. Netto(zł) | Wartość netto(zł) | VAT(%) | Wartość VAT(zł) | Wartość brutto (zł) |
| 1. | Cebula cukrowa | kg | 700 |  |  |  |  |  |
| 2. | Cebula czerwona | kg | 150 |  |  |  |  |  |
| 3. | Czosnek | szt | 300 |  |  |  |  |  |
| 4. | Imbir | kg | 2 |  |  |  |  |  |
| 5. | Por | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 6. | Rzepa biała | kg | 250 |  |  |  |  |  |
| 7. | Rzodkiewka | szt | 1650 |  |  |  |  |  |
| **RAZEM:** |  |  |  |  |

Wymagania: **Cebula świeża klasa I:**

1. Oznakowane krajem pochodzenia
2. cała, bez żadnych uszkodzeń, pokryta suchą łuską,
3. zdrowa, bez objawów gnicia lub takiego zepsucia, które czyni ją niezdatną do spożycia,
4. czysta, wolna od jakichkolwiek zanieczyszczeń obcych, od szkodników i uszkodzeń przez nie spowodowanych,

Wymagania: **Por świeży klasa I:**

1. Oznakowane krajem pochodzenia
2. cały,(postanowienie to nie dotyczy korzeni oraz końcówek liści, które mogą być przycięte),
3. o świeżym wyglądzie, z usuniętymi zwiędniętymi lub uschniętymi liśćmi,
4. zdrowy, nie dopuszcza się porów z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia,
5. wolny od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki,
6. bez oznak wyrastania pędu nasiennego,
7. bez obcych zapachów i smaków,

Wymagania: **Czosnek klasa I:**

1. Oznakowane krajem pochodzenia
2. zdrowy, o świeżym wyglądzie, nie zwiędnięty
3. poprawnie wykształcona główka wraz ze wszystkimi ząbkami, w całości
4. bez objawów gnicia, pleśni lub takiego zepsucia które czyni go niezdatnym do spożycia
5. bez oznak wyrastania w pęd nasienny
6. bez obcych zapachów i smaków,
7. wolne od szkodników i śladach po szkodnikach

***\**** *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*

***\**** *Dostawy należy realizować w sposób ciągły w średniej ilości miesięcznej, średnio 3 razy w tygodniu (od poniedziałku do piątku) w godzinach od 7.30 – 9.00. Wszystkie dostawy odbywać się będą wraz z rozładunkiem do magazynu;*

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

***\**** *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.*

***\**** *Dostawca musi posiadać wdrożony system kontroli jakości żywieniowej HACCP lub Zasady Dobrej Praktyki Higienicznej.*

1. Termin płatności:

Wyznaczamy płatność w terminie ............. dni od daty doręczenia dokumentów rozliczeniowych. (nie mniej niż 60 dni, nie więcej niż 90 dni).

1. Inne ..............................................................................................

............................ dn. ..................... ............................................................................................

pieczątka i podpis Dostawcy

lub upełnomocnionego przedstawiciela (li) Dostawcy

*Załącznik nr 2 do Zapytania ofertowego*

**OFERTA CENOWA do Zapytania ofertowego 383/4-8/2020**

**na dostawę warzyw i owoców dla Szpitala Zachodniego w Grodzisku Mazowieckim**

Nazwa Wykonawcy ............................................................................................................................

Adres Wykonawcy .............................................................................................................................

Numer telefonu / fax ...........................................................................................................................

1. **Pakiet nr III – Warzywa liściaste, fasola i groch, dyniowe**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| L.p. | Asortyment | Jednostka miary | Zapotrzebowanie na 12 m-cy | Cena jedn. netto(zł) | Wartość netto(zł) | VAT(%) | Wartość VAT(zł) | Wartość brutto (zł) |
| 1. | Botwinka | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 2. | Bób | kg | 5 |  |  |  |  |  |
| 3. | Brokuły świeże | szt | 220 |  |  |  |  |  |
| 4. | Brukiew | kg | 5 |  |  |  |  |  |
| 5. | Brukselki | kg | 15 |  |  |  |  |  |
| 6. | Cukinia | kg | 200 |  |  |  |  |  |
| 7. | Dynia | kg | 250 |  |  |  |  |  |
| 8. | Fasola biała sucha | kg | 60 |  |  |  |  |  |
| 9. | Fasola szparagowa | kg | 120 |  |  |  |  |  |
| 10 | Jarmuż | szt | 5 |  |  |  |  |  |
| 11 | Kabaczek | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 12 | Kalafiory | szt | 250 |  |  |  |  |  |
| 13 | Kalarepa | kg | 10 |  |  |  |  |  |
| 14 | Koper do kiszenia pęczek | pęcz | 10 |  |  |  |  |  |
| 15 | koper | pęcz | 4 200 |  |  |  |  |  |
| 16 | Kukurydza kolba | szt | 10 |  |  |  |  |  |
| 17 | Natka | szt | 3 200 |  |  |  |  |  |
| 18 | pomidory coctailowe | kg | 5 |  |  |  |  |  |
| 19 | Ogórki świeże | kg | 1 100 |  |  |  |  |  |
| 20 | Papryka chili | kg | 3 |  |  |  |  |  |
| 21 | Papryka świeża | kg | 1 000 |  |  |  |  |  |
| 22 | Pomidory | kg | 3 500 |  |  |  |  |  |
| 23 | Seler naciowy | kg | 10 |  |  |  |  |  |
| 24 | Soczewica | kg | 10 |  |  |  |  |  |
| 25 | Soja | kg | 40 |  |  |  |  |  |
| 26 | Szczypiorek | szt | 300 |  |  |  |  |  |
| 27 | Szpinak świeży | kg | 4 |  |  |  |  |  |
| **RAZEM:** |  |  |  |  |

Wymagania: **Fasola sucha typu „JAŚ” - klasa I,** **Groch suchy łuskany - klasa I:**

1. Oznakowane krajem pochodzenia
2. zdrowe, całe (nie uszkodzone), prawidłowo wysuszone,
3. bez objawów pleśni lub takiego zepsucia które czyni go niezdatnym do spożycia
4. bez obcych zapachów i smaków,
5. wolne od szkodników i śladach po szkodnikach

Wymagania: **Natka pietruszki świeża- klasa I i koperek zielony świeży - klasa I**

1. Oznakowane krajem pochodzenia
2. zdrowe, o świeżym wyglądzie, niezwiędnięta bez objawów gnicia, pleśni, zaparzenia lub takiego zepsucia, które czynią ją niezdatną do spożycia,
3. czysta tj. wolna od pozostałości ziemi oraz jakichkolwiek zanieczyszczeń obcych (traw, chwastów),
4. bez plam, pożółkłych i zeschniętych części,
5. bez oznak wyrastania w pęd nasienny,
6. bez obcych zapachów i smaków,

Wymagania szczegółowe:

* 1. brokuły – ciemnozielone, bez zżółkniętych i zbrązowiałych pączków kwiatowych, o łodydze niezdrewniałej; minimalna masa 1 sztuki – 500 g;
	2. cukinia – zamówienie dotyczy podłużnych odmian i form dyni zwyczajnej (Cucurbita pepo), a więc warzyw o zwyczajowych nazwach cukinia, kabaczek;
	3. dynia – różne odmiany (odmiany może określić Zamawiający);
	4. fasolka szparagowa – zielona lub żółta (Zamawiający określi odmianę przy zamówieniu);
	5. kalafior – minimalna masa 1 sztuki – 800 g;

**\*** 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

**\*** Dostawy należy realizować w sposób ciągły w średniej ilości miesięcznej, średnio 3 razy w tygodniu (od poniedziałku do piątku) w godzinach od 7.30 – 9.00. Wszystkie dostawy odbywać się będą wraz z rozładunkiem do magazynu;

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

**\*** 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.

**\*** Dostawca musi posiadać wdrożony system kontroli jakości żywieniowej HACCP lub Zasady Dobrej Praktyki Higienicznej.

1. Termin płatności:

Wyznaczamy płatność w terminie ............. dni od daty doręczenia dokumentów rozliczeniowych. (nie mniej niż 60 dni, nie więcej niż 90 dni).

1. Inne ..............................................................................................

............................ dn. ..................... ............................................................................................

pieczątka i podpis Dostawcy

lub upełnomocnionego przedstawiciela (li) Dostawcy

*Załącznik nr 2 do Zapytania ofertowego*

**OFERTA CENOWA do Zapytania ofertowego 383/4-8/2020**

**na dostawę warzyw i owoców dla Szpitala Zachodniego w Grodzisku Mazowieckim**

Nazwa Wykonawcy ............................................................................................................................

Adres Wykonawcy .............................................................................................................................

Numer telefonu / fax ...........................................................................................................................

1. **Pakiet nr IV – KAPUSTA I OGÓRKI KISZONE**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| L.p. | Asortyment | Jednostka miary | Zapotrzebowanie na 12 m-cy | Cena jedn. Netto(zł) | Wartość netto(zł) | VAT(%) | Wartość VAT(zł) | Wartość brutto (zł) |
| 1. | Kapusta kiszona | kg | 1 100 |  |  |  |  |  |
| 2. | Ogórki kiszone | kg | 800 |  |  |  |  |  |
| **RAZEM:** |  |  |  |  |

Wymagania: **Kapusta biała kiszona klasa I**

1. O odpowiedniej barwie, jędrne, chrupkie skrawki kapusty
2. bez obcych zapachów i smaków
3. bez jakichkolwiek obcych zanieczyszczeń
4. wolne od szkodników i śladów po szkodnikach
5. bez objawów gnicia lub zepsucia które czynią ja niezdatną do spożycia
6. W stanie umożliwiającym transport i dotarcie do miejsca przeznaczenia w zadawalającym stanie

Wymagania**: Ogórek kiszony klasa I**

1. Świeże, jędrne, chrupiące
2. Całe, nieuszkodzone ogórki
3. bez obcych zapachów i smaków
4. bez widocznych zanieczyszczeń
5. bez objawów gnicia lub zepsucia które czynią ją niezdatną do spożycia

**\*** 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

**\*** Dostawy należy realizować w sposób ciągły w średniej ilości miesięcznej, średnio 3 razy w tygodniu (od poniedziałku do piątku) w godzinach od 7.30 – 9.00. Wszystkie dostawy odbywać się będą wraz z rozładunkiem do magazynu;

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

**\*** 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.

**\*** Dostawca musi posiadać wdrożony system kontroli jakości żywieniowej HACCP lub Zasady Dobrej Praktyki Higienicznej.

1. Termin płatności:

Wyznaczamy płatność w terminie ............. dni od daty doręczenia dokumentów rozliczeniowych. (nie mniej niż 60 dni, nie więcej niż 90 dni).

1. Inne ..............................................................................................

............................ dn. ..................... ............................................................................................

pieczątka i podpis Dostawcy

lub upełnomocnionego przedstawiciela (li) Dostawcy

*Załącznik nr 2 do Zapytania ofertowego*

**OFERTA CENOWA do Zapytania ofertowego 383/4-8/2020**

**na dostawę warzyw i owoców dla Szpitala Zachodniego w Grodzisku Mazowieckim**

Nazwa Wykonawcy ............................................................................................................................

Adres Wykonawcy .............................................................................................................................

Numer telefonu / fax ...........................................................................................................................

1. **Pakiet nr V – KAPUSTA I SAŁATA**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| L.p. | Asortyment | Jednostka miary | Zapotrzebowanie na 12 m-cy | Cena jedn. Netto(zł) | Wartość netto(zł) | VAT(%) | Wartość VAT(zł) | Wartość brutto (zł) |
| 1. | Kapusta biała | kg | 1000 |  |  |  |  |  |
| 2. | Kapusta czerwona | kg | 300 |  |  |  |  |  |
| 3 | Kapusta pekiñska | kg | 1000 |  |  |  |  |  |
| 4 | Kapusta włoska | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 5 | Sałata dekor. | szt | 50 |  |  |  |  |  |
| 6 | Sałata lodowa | szt | 5500 |  |  |  |  |  |
| 7 | Sałata masłowa | szt | 400 |  |  |  |  |  |
| 8 | Sałata roszponka | szt | 10 |  |  |  |  |  |
| 9 | Sałata Rukola | szt | 10 |  |  |  |  |  |
| 10 | Sałata rzymska | szt | 10 |  |  |  |  |  |
| **RAZEM:** |  |  |  |  |

Wymagania: **Kapusta świeża klasa I:**

1. Oznakowane krajem pochodzenia
2. Kapusta o świeżym wyglądzie, bez odgnieceń i uszkodzeń, niepopękana, bez oznak wyrastania kwiatostanu,
3. zdrowa, wyklucza się produkt z objawami gnicia,
4. wolna od owadów i innych pasożytów,
5. wolna od wszystkich obcych zapachów i smaków,
6. liście powinny przylegać do siebie, a miejsce cięcia powinno być czyste
7. każda partia, w przypadku przewożenia kapusty luzem, musi zawierać kapustę tej samej odmiany i jakości,
8. główki kapusty głowiastej muszą być jednolite pod względem kształtu i barwy.
9. W stanie umożliwiającym transport i dotarcie do miejsca przeznaczenia w zadawalającym stanie

Wymagania: **Sałata zielona klasa I**

1. cała, bez żadnych ubytków czy uszkodzeń,
2. Oznakowane krajem pochodzenia
3. zdrowa, o świeżym wyglądzie, bez objawów gnicia lub takiego zepsucia, które czynią ją niezdolną do spożycia,
4. czysta, wolna od pozostałości ziemi lub jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych,
5. wolna od nadmiernego zawilgocenia powierzchni,
6. bez obcych zapachów i smaków,
7. niezwiędnięta, bez oznak wyrastania w pęd nasienny,
8. bez uszkodzeń i zmian, które w poważnym stopniu wpływałyby na jej przydatność do spożycia,

**\*** *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*

***\**** *Dostawy należy realizować w sposób ciągły w średniej ilości miesięcznej, średnio 3 razy w tygodniu (od poniedziałku do piątku) w godzinach od 7.30 – 9.00. Wszystkie dostawy odbywać się będą wraz z rozładunkiem do magazynu;*

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

***\**** *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.*

***\**** *Dostawca musi posiadać wdrożony system kontroli jakości żywieniowej HACCP lub Zasady Dobrej Praktyki Higienicznej.*

1. Termin płatności:

Wyznaczamy płatność w terminie ............. dni od daty doręczenia dokumentów rozliczeniowych. (nie mniej niż 60 dni, nie więcej niż 90 dni).

1. Inne ..............................................................................................

............................ dn. ..................... ……………............................................................................................

pieczątka i podpis Dostawcy lub upełnomocnionego przedstawiciela (li) Dostawcy

*Załącznik nr 2 do Zapytania ofertowego*

**OFERTA CENOWA do Zapytania ofertowego 383/4-8/2020**

**na dostawę warzyw i owoców dla Szpitala Zachodniego w Grodzisku Mazowieckim**

Nazwa Wykonawcy ............................................................................................................................

Adres Wykonawcy .............................................................................................................................

Numer telefonu / fax ...........................................................................................................................

1. **Pakiet nr VI – OWOCE**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| L.p. | Asortyment | Jednostka miary | Zapotrzebowanie na 12 m-cy | Cena jedn. Netto(zł) | Wartość netto(zł) | VAT(%) | Wartość VAT(zł) | Wartość brutto (zł) |
| 1. | Aronia | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 2. | Czereśnie | kg | 25 |  |  |  |  |  |
| 3 | Gruszki | kg | 10 |  |  |  |  |  |
| 4 | Jabłka | kg | 8000 |  |  |  |  |  |
| 5 | Jagody | kg | 10 |  |  |  |  |  |
| 6 | Maliny | kg | 20 |  |  |  |  |  |
| 7 | Morela susz | kg | 10 |  |  |  |  |  |
| 8 | Porzeczka czarna | kg | 80 |  |  |  |  |  |
| 9 | Porzeczka czerwona | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 10 | Rabarbar | kg | 40 |  |  |  |  |  |
| 11 | Susz owocowy | kg | 5 |  |  |  |  |  |
| 12 | Śliwka suszona | kg | 5 |  |  |  |  |  |
| 13 | Śliwka renkloda | kg | 5 |  |  |  |  |  |
| 14 | Śliwka renkloda | kg | 40 |  |  |  |  |  |
| 15 | Truskawki | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 16 | Wiśnie | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| **RAZEM:** |  |  |  |  |

Jabłka:

* + preferowane odmiany: Gloster, Cortland, Ligol, Idared, Jonagold, Jonagored, Alwa, Golden, Lobo, Gala; b) mogą być w klasie jakościowej Ekstra, I lub II.

Gruszki:

* + preferowane odmiany: Konferencja, Faworytka, Verdi, Komisówka, General, Triumf Peckhama, Carola; b) muszą być w klasie jakościowej Ekstra lub I.

Śliwki (zamawiane będą w największych ilościach w 3 i 4 kwartale roku).:

* + preferowane odmiany: węgierka zwykła, węgierka wczesna, łowicka, Stanley, Królowa Wiktorii, jak również: Renkloda Ulena, Renkloda Altana, Renkloda Złocista; w ciągu całego roku możliwe są dostawy różnych odmian w obrębie dwóch grup odmianowych śliwek (węgierki oraz renklody i śliwki okrągłe), ale w ścisłym porozumieniu z Zamawiającym; muszą być w klasie jakościowej Ekstra lub I.
1. Pozostałe owoce:
	* muszą posiadać wygląd, barwę i zapach charakterystyczne dla gatunku, odpowiadające także odpowiedniemu stadium dojrzałości;
	* muszą być świeże, niezagrzane, niezaparzone, bez obcych zapachów (w tym sfermentowania, stęchlizny, pleśni, pozostałości środków chemicznych) i smaków;
	* muszą być wolne od uszkodzeń mechanicznych (zgniecenia, poobijania, popękania), w tym także spowodowanych przez szkodniki, choroby lub na skutek psucia się;
	* muszą być czyste (bez zanieczyszczeń organicznych lub mineralnych).
2. Owoce muszą spełniać:
	* minimalne wymagania jakościowe, tzn.: być zdrowe (wyklucza się owoce z objawami gnicia lub zepsucia), czyste, całe, nieuszkodzone mechanicznie, być wolne od szkodników i uszkodzeń przez nie spowodowanych, wolne od niewłaściwego zawilgocenia powierzchniowego, wolne od obcych zapachów i smaków, wolne od chorób;
	* wymagania określone w obecnie obowiązujących przepisach w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości chemicznych środków ochrony roślin, które mogą znajdować się w nich lub na ich powierzchni oraz niektórych zanieczyszczeń: Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 ze zm.; Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 ze zm.).
3. Opakowanie: skrzynki o masie do 20 kg.

**\*** *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*

***\**** *Dostawy należy realizować w sposób ciągły w średniej ilości miesięcznej, średnio 3 razy w tygodniu (od poniedziałku do piątku) w godzinach od 7.30 – 9.00. Wszystkie dostawy odbywać się będą wraz z rozładunkiem do magazynu;*

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

***\**** *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.*

***\**** *Dostawca musi posiadać wdrożony system kontroli jakości żywieniowej HACCP lub Zasady Dobrej Praktyki Higienicznej.*

1. Termin płatności:

Wyznaczamy płatność w terminie ............. dni od daty doręczenia dokumentów rozliczeniowych. (nie mniej niż 60 dni, nie więcej niż 90 dni).

1. Inne ..............................................................................................

............................ dn. ..................... ……………............................................................................................

pieczątka i podpis Dostawcy lub upełnomocnionego przedstawiciela (li) Dostawcy