

/pieczętka zamawiającego/

Załącznik nr 2.

Eap-2412/19/20/M

USZCZEGÓLOWIENIE PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Dostawa różnych produktów spożywczych - powtórzenie

Nabiał

L.p.	Nazwa produktu	Cechy produktu	Wielkość opakowania	Jednostka miary	Ilość (jednostek miary)
1	2	3	4	5	6
1	Jogurt naturalny	Zawierający żywe kultury bakterii jogurtowych	ok. 150 ml	1	350
2	Jogurt owocowy	Zawierający żywe kultury bakterii jogurtowych	ok. 150 ml	1	140
3	Kefir	Bardzo świeży, 1,5-2% tłuszczu, w kubkach ok. 200 ml.	kubki- 200 ml	1	175
4	Kefir	Bardzo świeży, 2% tłuszczu, w kubkach 1000 ml.	kubek 1 l.	1	160
5	Masło	Ekstra w kostkach, 200g – bez dodatków tłuszczów roślinnych, świeże, smak i zapach charakterystyczny dla masła, zawartość tłuszczu 82%	kostka 200g	kg	500
6	Masło klarowane	Zawartość tłuszczu 99,8-99,9%	200-250g	kg	7
7	Maślanka naturalna	Świeża, smaczna, 1,5- 2% tłuszczu	kubek 1l	1	175

8	Mleko	1,5-2% tłuszczu, pasteryzowane, homogenizowane, świeże	1-5l	l	5200
9	Mleko	UHT, 1,5-2% tłuszczu.	1-5l	l	300
10	Ser topiony	Kremowy – łagodny ,w porcjach 50 - 100g, pakowany w folię, kształt prostokątny, z szynką, z ziołami, ementaler, gouda, edamski	50-100g	kg	150
11	Ser topiony	Kremowy – łagodny ,w porcjach 17,5g, pakowany w folię, kształt trójkątny lub prostokątny z szynką, z ziołami, kremowy	140g	kg	30
12	Ser żółty salami	Dobrze krojący się, salami, łagodny w smaku, kształt zbliżony do walca o średnicy nie większej niż 13 cm, bez dodatku prod. oślinnych	1-1,5 kg	kg	20
13	Serek ziarnisty	serek granulowany ze śmietanką. Zawartość tłuszczu- 3-5%	500g.	kg	300
14	Śmietana	18% tłuszczu, homogenizowana, świeża, bez dodatku skrobi	500-1000 ml	l	650
15	Śmietanka	18% tłuszczu, słodka homogenizowana, lub UHT	500-1000 ml	l	40
16	Tłuszcz roślinny do smarowania	Wysokogatunkowy, miękki, nie zawierająca izomerów trans.	kubek-500g	kg	200

17	Twaróg	Półtłusty, w kostkach ok. 300 g., w opakowaniach foliowych, hermetycznie zamknięty, świeży, niekwaśny, z małą ilością serwatki	kostki ok.300g	kg	600
18	Twaróg sypki	serek ziarnisty chudy lub półtłusty	300-1000g	kg	150

Uwagi do przetargu

Uwagi do przetargu

1. Za prawidłowość reguł w arkuszu kalkulacyjnym odpowiada **składający ofertę**.
2. Wszyscy dostawcy powinni złożyć w ofercie **dane do składania zamówień i reklamacji**
3. Wszystkie towary powinny być dostarczane do magazynu. Składający ofertę powinien zapoznać się z rozlokowaniem poszczególnych magazynów i ich specyfikacją. Do dyspozycji Dostawców jest wózek platformowy.
4. Dostawca, który składa ofertę musi mieć wdrożony system HACCP, lub (jeśli Ustawodawca nie nałożył obowiązku wdrożenia systemu HACCP) CCP (dobra praktyka produkcyjna) i na żądanie Zamawiającego, udostępniać dokumenty systemu jakości dotyczące bezpieczeństwa i jakości dostarczanych towarów.
5. Karty opisu produktów powinny być złożone wraz z ofertą. W przypadku pozostałych pakietów powinny być dostarczone niezwłocznie po wezwaniu przez Zamawiającego w terminie nie przekraczającym 7 dni od wezwania drogą telefoniczną lub elektroniczną.
6. Zamawiający zwraca uwagę, że dostarczany towar powinien być dokładnie i **czytelnie** opisany w języku polskim (na etykiecie) co do składu,terminu przydatności do spożycia, kraju pochodzenia, importera itp.
7. Dostawca wyraża zgodę na przeprowadzenie szczegółowych badań laboratoryjnych (w laboratorium Państwowej Inspekcji Sanitarnej, lub innym laboratorium o udokumentowanym systemie jakości , zatwierdzonym przez Państwową Inspekcję Sanitarną) potwierdzających zgodność oferowanych produktów z deklaracją Dostawcy (wymaganiami w przetargu), a w przypadku stwierdzenia niezgodności pokrycie pełnych kosztów tego badania.
8. Waga towarów to waga netto-bez opakowania, bez dodanej wody

Oświadczenia/Zaświadczenia:

Dostawcy zobowiązani są do złożenia **oświadczenia**, że:

1. wszystkie środki transportu, służące do przywożenia środków spożywczych dla Zamawiającego, są dopuszczone do przewozu środków spożywczych lub posiadają protokół kontroli stacji sanitarno-epidemiologicznej i na wezwanie Zamawiającego taki dokument winien być okazany.

2. wszystkie opakowania stosowane przez Dostawcę mają wymagane atesty do kontaktu z żywnością.
3. Dostawcy powinni złożyć oświadczenia, że mają wdrożony system jakości (HACCP, CCP).
4. Każdy Dostawca i producent żywności musi podlegać kontroli Inspekcji Sanitarnej. Na potwierdzenie tego powinien przedłożyć wraz ze składaniem oferty decyzję Inspekcji Sanitarnej o zatwierdzeniu zakładu o spełnieniu warunków do prowadzenia działalności w zakresie, na jaki Dostawca zawiera umowę z Zamawiającym. Jeśli Dostawca podlega kontroli organu weterynaryjnego, to powinien złożyć wpis do rejestru zakładów podlegających nadzorowi Inspekcji Weterynaryjnej, nadanie numeru weterynaryjnego. (Rozporządzenie WE 853/2004 art.5 ust.2/)

Dostawy towarów:

1. **Nabiał**- w następny dzień po złożeniu zamówienia, najczęściej w poniedziałki, środy, piątki w godzinach 7:40-9:00

Godziny dostaw mogą być zmienione po wcześniejszym uzgodnieniu w formie pisemnej

Transport produktów spożywczych musi odbywać się we właściwych warunkach, specyficznych dla poszczególnych produktów, tak by zabezpieczyć je przed pogorszeniem jakości i utraty wartości odżywczych.

Kolbuszowa 02.09.2020r.

Dyrektor SP ZOZ Kolbuszowa

Zbigniew Strzelczyk

.....

Podpis osoby uprawnionej