

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**Przedmiotem zamówienia jest: dostawa różnych produktów spożywczych w 2 pakietach- powtórzenie do magazynu spożywczego Działu Żywnienia na terenie Szpitala Powiatowego w Kolbuszowej.**

**Pakiet 1- Pieczywo**

L.p.	Nazwa produktu	Cechy produktu	Wielkość sztuki	Jednostka miary	Ilość (jednostek miary)
1	2	3	4	5	6
1	Babka piaskowa	Babka o smaku: cytrynowym, karmelowym lub waniliowym. Wartość odżywcza 100g-476-505kcal, T-ok.. 28-31g, W-ok.. 50g, B-5,60g, sól-0,13g z polewą lub bez	300g	kg	6
2	Bułka graham	Bułka pszenna z widocznym zabarwieniem mąki graham, konsystencja delikatna, zwarta. W składzie mąka pszenna, woda, mąka pszenna graham (32%), nasiona słonecznika, siemię lniane, drożdże, sól	70g	kg	80
3	Bułka pszenna	Bułka o kształcie zbliżonym do okręgu, delikatna zwarta konsystencja o dużych porach, cienka chrupiąca skórka. W składzie: mąka pszenna, woda, zakwas (woda, produkty przemiału pszenicy i żyta, ocet winny, sól, skrobia pszenna), mieszanka (mąka pszenna, dekstroza, cukier, emulgator (mono -i diglicerydy kwasów	120g	kg	130

		<p>tłuszczowych estryfikowane kwasem mono i diacetylowinowym), lecytyna sojowa, ekstrakt słod jęczmiennego, zagęstnik (sól sodowa), mąka słodowa jęczmienna, regulator kwasowości (difosforan disodowy), mąka sojowa, enzymy, środek do przetwarzania mąki (kwas askorbinowy), słód jęczmienny, olej rzepakowy, sól, drożdże.</p>			
4	Bułka tarta	<p>Drobna, nadająca się do panierowania wyprodukowana z pieczywa pszennego upieczonego na ten cel (nie ze zwrotu pieczywa ze sklepów). Czysta, bez maku, kminku i innych dodatków.</p>	500g	Kg	26
5	Chleb graham	<p>Bez konserwantów, bez polepszaczy, dobrze wypieczony, skórka przylegająca do miękkiszu, bez pęknięć, barwa ciemno złota, dobrze upieczony, z mąki pszennej graham-typ1850 (30%) i 750 (25%) i maki żytniej (naturalny zakwas żytni), dopuszczalny dodatek drożdży piekarskich. Miękkisz o równomiernym zabarwieniu, widoczne otręby, suchy w dotyku sprężysty, nie kruszący się. Kształt zbliżony do sześciangu- równomiernie</p>	700g	Kg	3250

		wyrośnięty na całej długości, tworzący zbliżonej do siebie wielkości kromki na całej długości pieczywa. Wypiek prostokątnej formie ok. 23/10/10,5-12 cm. pozbawiony piętek. Różnica pomiędzy najmniejszą a najwyższą kromką nie powinna przekraczać 1,5 cm, a ilość kromek mniejszych nie powinna przekraczać 35%. Miękiś po lekkim naciśnięciu powinien wrócić do stanu pierwotnego. Kromki bez trudu oddzielające się od siebie. pakowany, krojony.			
6	Chleb mieszany	Bez konserwantów, bez polepszaczy, dobrze wypieczony, skórka przylegająca do miękiszu, bez pęknięć, barwa ciemno złota. Z mąki typ 750-pszena i żytnia 720, na naturalnym zakwasie, dopuszczalny dodatek drożdży piekarskich. Miękiś o równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku sprężysty, nie kruszący się. Kształt zbliżony do sześciangu- równomiernie wyrośnięty na całej długości, tworzący zbliżonej do siebie wielkości kromki na całej długości pieczywa. Wypiek prostokątnej formie ok. 23/10/10,5-12 cm. pozbawiony piętek. Różnica pomiędzy najmniejszą a najwyższą	600g	Kg	1100

		kromką nie powinna przekraczać 1,5 cm, a ilość kromek mniejszych nie powinna przekraczać 35% Mięksiz po lekkim naciśnięciu powinien wrócić do stanu pierwotnego. Kromki bez trudu oddzielające się od siebie, pakowany, krojony.			
7	Chleb pszenny	Wart. Odżywcza 100g produktu kcal-197, T-1,28g, w tym kw.t. nas-1,5g, W-52g, w tym cukry 14,9g, B-5,7, sól-1,8g	500g	Kg	1500
8	Chleb żytni bez drożdży	Bez konserwantów, bez polepszaczy, dobrze wypieczony, skórka przylegająca do miękiszu, bez pęknięć, barwa ciemno złota.Składniki: Zakwas żytni (32%-(mąka żytnia18%, woda), woda, mąka żytnia 2000-20%, mąka żytnia 750-16%, sól Mięksiz o równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku sprężysty, nie kruszący się. Kształt zbliżony do sześcianu-równomiernie wyrośnięty na całej długości, tworzący zbliżonej do siebie wielkości kromki na całej długości pieczywa. Wypiek prostokątnej formie ok. 23/10/10,5-12 cm. pozbawiony piętek. Różnica pomiędzy	600g	kg	1000

		najmniejszą a najwyższą kromką nie powinna przekraczać 1,5 cm, a ilość kromek mniejszych nie powinna przekraczać 35% Mięksiz po lekkim naciśnięciu powinien wrócić do stanu pierwotnego. Kromki bez trudu oddzielające się od siebie, pakowany, krojony.			
9	Drożdże piekarskie	świeże	100-500g	Kg	5

Nie dopuszcza się stosowania: gotowych kwasów piekarskich, środków zakwaszających na bazie kwasu piekarskiego i innych środków zakwaszających, preparatów chemicznych w celu intensyfikacji procesu fermentacji.

W składzie pieczywa nie dopuszcza się obecności polepszaczy chemicznych, konserwantów, preparatów aromatycznych, wzmacniaczy smaku i substancji barwiących różnego pochodzenia

### **Pakiet 2- 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	100g	l	300
2	Jogurt owocowy	Zawierający żywe kultury bakterii jogurtowych	100g	l	90
3	Jogurt kuchmistrza	Zawierający żywe kultury bakterii jogurtowych- skła. Odżywcze w 100g-64 kcal, T-3g, w tym kw. Tł. Nasycone 2g, W-5,3g, w tym cukry- 5,3g, B-3,9g, si-0,10g	1l	l	370

4	Jogurt naturalny	Zawierający żywe kultury bakterii jogurtowych	150ml	l	400
5	Jogurt owocowy	Zawierający żywe kultury bakterii jogurtowych	150ml	l	140
6	Kefir	Bardzo świeży, 1,5- 2% tłuszczu, w kubkach ok. 200 ml.	kubki- 200 ml	l	30
7	Kefir	Bardzo świeży, 2% tłuszczu, w kubkach 1000 ml.	kubek 1 l.	l	260
8	Masło	Ekstra w kostkach, 200g – bez dodatków tłuszczów roślinnych, świeże, smak i zapach charakterystyczny dla masła, zawartość tłuszczu 82%	kostka 200g	kg	180
9	Masło klarowane	Zawartość tłuszczu 99,8-99,9%	200-250g	kg	15
10	Masło Śmietankowe o obniżonej zawartości tłuszczu	W kostkach, 200g – bez dodatków tłuszczów roślinnych, świeże, smak i zapach charakterystyczny dla masła, zawartość tłuszczu 60%	kostka 200g	kg	200
11	Maślanka naturalna	Świeża, smaczna, 1,5- 2% tłuszczu	kubek 1l	l	100
12	Mix tłuszczowy do smarowania pieczywa 68% tłuszczu	Mieszanka 50% tłuszczu mlecznego i 18% oleju rzepakowego	Kostka 200g	kg	200
13	Mleko	2% tłuszczu, pasteryzowane, homogenizowane, świeże	1l	l	6000

14	Mleko	2% tłuszczu, pasteryzowane, homogenizowane, świeże	5l	l	4000
15	Mleko	UHT, 1,5% tłuszczu.	1l	l	400
16	Mleko skondensowane niesłodzone	7,5% tłuszczu	0,5	kg	10
17	MLEKO UHT	0,50%	1L	l	100
18	Mozarella mini	Składniki sera: mleko, sól, bakterie fermentacji mlekowej.	150g	kg	22
19	ser sałatkowo-kanapkowy kostka	WART. ENERGETYCZNA 100g: 190 KCAL, TŁUSZCZ: 12 G, WĘGLOWODANY: 7,5 G, BIAŁKO: 13 G, SÓL: 3,0 G	2kg	kg	16
20	ser sałatkowo-kanapkowy kostka	WART. ENERGETYCZNA 100g: 190 KCAL, TŁUSZCZ: 12 G, WĘGLOWODANY: 7,5 G, BIAŁKO: 13 G, SÓL: 3,0 G	600g	kg	8
21	Ser solankowy w plastrach	Np. Favita plastry lub równoważny- Ser solankowy 75% (mleko, sól, regulator kwasowości: lakton kwasu glukonowego), masło, woda, żelatyna wieprzowa, błonnik roślinny – bambusowy, stabilizatory: karagen, mączka chleba świętojańskiego, mleko w proszku odtłuszczone, sól-naturalny, ziołowy, paprykowy	150g	kg	140
22	Ser topiony	Kremowy – łagodny ,w porcjach 50 - 100g, pakowany w folię, kształt prostokątny, z szynką, z ziołami, ementaler, gouda, edamski	50-100g	kg	16

23	Ser tyłżycki plastry	Składniki: <u>mleko</u> , sól, stabilizator – chlorek wapnia, kultury bakterii	1000g	kg	15
24	Ser tyłżycki plastry	Składniki: <u>mleko</u> , sól, stabilizator – chlorek wapnia, kultury bakterii	150-300g	kg	11
25	Ser żółty salami	Dobrze krojący się, salami, łagodny w smaku, kształt zbliżony do walca o średnicy nie większej niż 13 cm, bez dodatku prod. roślinnych	1,20 kg	kg	11
26	Serek homogenizowany bez laktozy	Składniki: mleko, kultury bakterii fermentacji mlekowej, enzym: laktaza.	150g	kg	2
27	Serek mascarpone	Kremowy – łagodny , pakowany w kubeczki 250 i 500g	250g, 500g	kg	10
28	Serek twarogowy z ziołami lub naturalny	14% tłuszczu plastry	150-500g	kg	10
29	Skyr naturalny	0% tłuszczu, 16g białka w 100g	140g	kg	260
30	Skyr naturalny	0% tłuszczu, 16g białka w 100g	500g	kg	265
31	Skyr owocowy	Truskawka-banan 0% tłuszczu, 16g białka w 100g	140g	kg	340
32	Śmietana	18% tłuszczu, homogenizowana, świeża, bez dodatku skrobi	500ml	l	100
33	Śmietana	18% tłuszczu, homogenizowana, świeża, bez dodatku skrobi	1000ml	l	300



34	Śmietanka	18% tłuszczu, słodka homogenizowana, lub UHT	500-1000 ml	l	90
35	Tłuszcz roślinny do smarowania	Wysokogatunkowy, miękki, nie zawierający izomerów trans.	250g,500g	kg	50
36	Twaróg	Półtłusty, w kostkach ok. 300 g., w opakowaniach foliowych, hermetycznie zamknięty, świeży, niekwaśny, z małą ilością serwatki	kostki ok.300g	kg	200
37	Twaróg	Chudy, w kostkach ok. 300 g., w opakowaniach foliowych, hermetycznie zamknięty, świeży, niekwaśny, z małą ilością serwatki	kostki ok.300g	kg	500
38	Twaróg sernikowy 6,5% tłuszczu	Wart. Energetyczna 100g:110 kcal, Białko: 9,0 g, Tłuszcz: 6,5 g/r w tym kw. tł. nasycone: 4,2 g/r, Węglowodany: 4,0 g, w tym cukry: 4,0 g, Sól: 0,1 g	500g	kg	30
39	Twaróg sernikowy 6,5% tłuszczu	Wart. Energetyczna 100g:110 kcal, Białko: 9,0 g, Tłuszcz: 6,5 g/r w tym kw. tł. nasycone: 4,2 g/r, Węglowodany: 4,0 g, w tym cukry: 4,0 g, Sól: 0,1 g	1000-8000g	kg	70
40	Twaróg sypki	Twaróg półtłusty kruszony	300-10000g	kg	200

### **Uwagi do postępowania:**

1. Za prawidłowość reguł w arkuszu kalkulacyjnym odpowiada składający ofertę. Proszę na nowo ustawić reguły w arkuszu kalkulacyjnym
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, który Dostawca winien zdezynfekować każdorazowo przed użyciem. Środki do dezynfekcji są dostępne w miejscu stacjonowania wózka.
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 w pakietach nr 1, 2, powinny być złożone wraz z ofertą.

6. Podczas przeliczania produktów ze sztuk na kilogramy Składający ofertę jest zobowiązany do przeliczania oferowanego produktu w taki sposób, żeby wartość po zaokrągleniu w żadnym wypadku nie przekraczała oferowanej ceny za 1 kg.
7. Zamawiający zwraca uwagę, że dostarczany towar powinien być dokładnie i czytelnie opisany w języku polskim (na etykiecie) co do składu ( w tym również ilości glazury w rybie mrożonej), terminu przydatności do spożycia, kraju pochodzenia, importera itp.
8. Wszystkie produkty powinny pochodzić z krajów UE, chyba że dla jakiegoś produktu nie występuje równoważnik europejski. Nie dopuszcza się produktów wytwarzanych na terytorium państw znajdujących się w stanie wojny, ze względu na zagrożenie braku właściwych kontroli jakościowych produktów.
9. 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.
10. W przypadku niewielkich rozbieżności gramatury pomiędzy produktem oferowanym a oczekiwanym należy w sposób czytelny to oznaczyć przy składaniu oferty, tak by Zamawiający mógł się ustosunkować, czy jest to zmiana istotna, czy dopuszczalna. W takim wypadku cenę należy przeliczyć odpowiednio do wymaganej przez Zamawiającego gramatury sztuki w formularzu cenowym.
11. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wezwania Wykonawcy do złożenia próbek asortymentu w danym Pakiecie, w przypadku gdy złożony w ofercie opis techniczny produktu będzie budził wątpliwość co do zgodności z wymaganym w OPZ.

#### **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).

#### **Dostawy towarów:**

1. **Pieczyno-** w następny dzień po złożeniu zamówienia bezpośrednio do magazynu podręcznego kuchni w dni powszednie w godzinach 6:00-6:15, oraz w razie nagłej potrzeby w godzinach popołudniowych (12:00-12:30).

Zamówienie codzienne składane jest po sporządzeniu asygnaty żywnościowej ok. godz. 13-tej. W razie nagłej potrzeby zamówienie składane jest w dniu dostawy w godzinach 10:00-11:00, a realizacja jego powinna nastąpić najpóźniej do godziny 12:30. Gdy dostawa odbywa się w dniu zamówienia dopuszcza się dostarczenie pieczywa o innej gramaturze.

2. **Nabiał-** w następny dzień po złożeniu zamówienia, w różne powszednie dni tygodnia w godzinach 7:40-9:00

Godziny dostaw mogą być zmienione po wcześniejszym uzgodnieniu w formie pisemnej

**UWAGA!:**

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

**Przy wyborze oferty najkorzystniejszej Zamawiający zastosuje następujące kryteria oceny ofert:**

Kryterium	Waga kryterium
	Pkt.
Cena	100

**Punkty za I kryterium „cena” zostaną obliczone według wzoru:**

cena oferty najtańszej

————— X 100 = liczba punktów

cena oferty badanej

Kolbuszowa 16.04.2024r.

Dyrektor SP ZOZ Kolbuszowa

Zbigniew Strzelczyk

.....

Podpis osoby uprawnionej