

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- Mięso i wędliny drobiowe

L.p.	Nazwa produktu	Cechy produktu	Wielkość opakowania/ sztuki	Jednostka miary	Ilość (jednostek miary)
1	2	3	4	5	6
1	Filet z kurczaka świeży	Element obejmujący mięsień piersiowy bez skóry, bez kości, chrząstek	Opakowanie 1-1,5 kg	kg	605
2	Filet z piersi indyka	Element obejmujący mięsień piersiowy bez skóry, bez kości, chrząstek	Opakowanie 1,5-2,5 kg	kg	477
3	Kielbasa sucha drobiowa	100 g kielbasy wyprodukowana ze 120 g mięsa indyczego Kształt zbliżony do walca o średnicy ok. 5,5-10 cm. Wart. odż. w 100 g: 110 kcal., T-nie więcej niż 2 g., B-nie mniej niż 22g Produkt bezglutenowy.	Pakowane w atmosferze ochronnej, lub próżniowo	kg	275
4	Korpusy z kurczaka	Tuszka z kurczaka z szyją, po odcięciu nóg, piersi, skrzydeł. Cięcia wykonane w stawach	Opakowanie 1-1,5 kg	kg	183
5	Mięso udowe z indyka	Mięso powstałe w wyniku usunięcia z uda indyczego skóry, kości udowej i chrząstki, oraz doczyszczanie z warstwy tłuszczu podskórnego.	Opakowanie 1-1,5 kg	kg	348
6	Mięso udowe z kurczaka	Mięso powstałe w wyniku usunięcia z uda kurczaka skóry, kości udowej i chrząstki, oraz doczyszczanie z warstwy tłuszczu podskórnego.	Opakowanie 1-1,5 kg	kg	1384
7	Udko (noga) z kurczaka świeża	Element obejmujący kość udową, piszczelową i strzałkową wraz z przylegającymi mięśniami i skórą waga sztuki 260-280g	Opakowanie 1-1,5 kg	kg	587

8	Parówki 100 % z kurczaka	Tarczyński lub równoważny- składniki:mięso z kurczaka, sól, przyprawy, acerola w proszku, aromaty naturalne, Ze 100 g mięsa z kurczaka wyprodukowano 100 g produktu. produkt może zawierać: soję, mleko, orzechy, seler, gorczycę. Nie dopuszcza się dodatku mięsa i tłuszczu wieprzowego, bez mięsa oddzielnego mechanicznie (Opakowanie< 1kg.)Wartość odżywcza na 100 g: E 217 kcal, T 17 g w tym kw. Tł. Nasyc. 5,6 g, W 2,0 g w tym cukry <0,5 g, B 14 g, Sól 2,2 g	Pakowane w atmosferze ochronnej, lub próżniowo	kg	376
9	Szynka z pasieki	Nik-Pol lub równoważna- Składniki: filet z kurczaka 78%,udko z kurczaka 18% sól, cukier, przyprawy naturalne, substancja konserwująca: azotyn sodu. OSŁONKA NIEJADALNA. PRODUKT BEZGLUTENOWY Wartość odżywcza w 100g produktu: E 104 kcal (5 %), T 3,0 g (4 %), W 0 g (0 %) B 19 g (38 %) Sól 2,2 g (37 %).	Pakowane w atmosferze ochronnej, lub próżniowo	kg	688
10	Połędwica z pasieki	Nik-Pol lub równoważna- Składniki: filet z kurczaka 96%, sól, cukier, przyprawy naturalne, substancja konserwująca: azotyn sodu. OSŁONKA NIEJADALNA. PRODUKT BEZGLUTENOWY, Wartość odżywcza w 100g produktu: E kcal (5 %), T 2,4 g (3 %), W 0 g (0 %), B 19 g (38 %), Sól 2,1 g (35 %)	Pakowane w atmosferze ochronnej, lub próżniowo	kg	688
11	Salceson drobiowy	Np.. Salceson drobiowy z Bobrownik lub równoważny- mięso drobiowe z kurczaka, żelatyna wieprzowa, przyprawy naturalne, só. Ze 125g mięsa wyprodukowano 100g. Produktu	Pakowane w atmosferze ochronnej, lub próżniowo	kg	128
12	Kiełbasa szynkowa drobiowa	Np. szynkowa dębowa NikPol lub równoważna- Składniki: mięso z kurczaka 82%, woda, sól, aromaty, cukier, stabilizatory: difosforan disodowy, trifosforan pentasodowy, polifosforan sodu, przyprawy naturalne, substancja zagęszczająca: karagen, białko wieprzowe, substancja konserwująca: azotyn sodu. Wartość odżywcza w 100g produktu: E 98 kcal (5 %), T 2,4 g (3 %), W 1,4 g (1 %), B 18 g (36 %), Sól 2,4 g (41 %)	Pakowane w atmosferze ochronnej, lub próżniowo	kg	367

13	Kielbasa szynkowa	Np. Szynkowa z Bobrownik lub równoważna-Składniki: szynka wieprzowa, sól, przyprawy naturalne, cukier, substancja konserwująca: azotyn sodu, naturalna osłonka wieprzowa. Do wyprodukowania 100g produktu użyto 113g szynki wieprzowej. PRODUKT BEZGLUTENOWY, Wartość odżywcza w 100g produktu: E 118 kcal (6 %), T 2,9 g (4 %), W 0 g (0 %), B 22 g (44 %), Sól 1,8 g (30 %)	Pakowane w atmosferze ochronnej, lub próżniowo	kg	367
14	Wątróbka drobiowa	Świeża o swoistym zapachu i ciemno czerwonej barwie, bez jasnych plam	Opakowanie ok. 1kg	kg	160

Elementy z kurczaka i indyka powinny być klasy A prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez resztek upierzenia. Powierzchnia może być wilgotna. Elementy właściwie umięśnione, nie dopuszcza się mięśni i skóry nie związanych ze sobą; linie cięcia równe, gładkie; dopuszcza się niewielkie nacięcia skóry i mięśni przy krawędziach cięcia. Barwa naturalna charakterystyczna dla skóry i mięśni i danego gatunku drobiu; nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach. Wymagania mikrobiologiczne zgodne z aktualnie obowiązującym prawem. Zamawiający zastrzega sobie prawo do żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli procesu produkcyjnego.

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	949
2	Jogurt owocowy	Zawierający żywe kultury bakterii jogurtowych	100g	l	316
3	Jogurt bez laktozy	Zawierający żywe kultury bakterii jogurtowych	150g	l	3
4	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, sl-0,10g	1l	l	225
5	Jogurt naturalny	Zawierający żywe kultury bakterii jogurtowych	150g	l	435
6	Jogurt owocowy	Zawierający żywe kultury bakterii jogurtowych	150g	l	298
7	Kefir	Bardzo świeży, 1,5- 2% tłuszczu, w kubkach ok. 200 ml.	200g	l	9
8	Kefir	Bardzo świeży, 2% tłuszczu	1l	l	504

9	Masło	Ekstra w kostkach, 200g – bez dodatków tłuszczów roślinnych, świeże, smak i zapach charakterystyczny dla masła, zawartość tłuszczu 82%	kostka 200g	kg	468
10	Masło klarowane	Zawartość tłuszczu 99,8-99,9%	200-250g	kg	11
11	Maślanka naturalna	Świeża, smaczna, 1,5- 2% tłuszczu	1l	l	367
12	Mleko	2% tłuszczu, pasteryzowane, homogenizowane, świeże	1l	l	10358
13	Mleko	UHT, 2% tłuszczu.	1l	l	1558
14	Mleko	UHT, 0,5% tłuszczu.	1l	l	110
15	Mleko skondensowane niesłodzone	7,5% tłuszczu	0,5	kg	13
16	Mleko bez laktozy	UHT 2%tłuszczu	1L	l	22
17	Mozarella mini	Składniki sera: mleko, sól, bakterie fermentacji mlekowej.	150g	kg	19
18	Napój Owsiany z wapniem i witaminami	Składniki napoju: woda, 15% owies bezglutenowy, olej słonecznikowy, sól, wapń, stabilizator: guma gellan, witaminy: B2, B12, D. Wartość odżywcza w 100g:50 kcal, T-1,5g, W-8,3 g - w tym cukry 5,6 g, B-0,8 g, Sól 0,10 g	1l	l	44
19	Odżywka białkowa	Koncentrat białek serwatkowych (z mleka krowiego), naturalny aromat masła z innymi naturalnymi aromatami. Wartość odżywcza 100g. Produktu: Węglowodany 9g Białko 77g Sól 0,7g Tłuszcz 6g	700g	kg	11
20	Roślinny tłuszcz do smarowania pieczywa	Wysokogatunkowy, miękki, nie zawierająca izomerów trans.	250g, 500g	kg	458
21	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	9
22	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	5

23	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	202
24	Ser topiony	Kremowy – łagodny ,w porcjach 50 - 100g, pakowany w folię, kształt prostokątny, z szynką, z ziołami, ementaler, gouda, edamski	50-100g	kg	18
25	Ser tyłzyci plastry	Składniki: <u>mleko</u> , sól, stabilizator – chlorek wapnia, kultury bakterii	1000g	kg	18
26	Ser tyłzyci plastry	Składniki: <u>mleko</u> , sól, stabilizator – chlorek wapnia, kultury bakterii	150-300g	kg	46
27	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	16
28	Serek homogenizowany bez laktozy	Składniki: mleko, kultury bakterii fermentacji mlekowej, enzym: laktaza.	150g	kg	2
29	Serek mascarpone	Kremowy – łagodny , pakowany w kubeczki 250 i 500g	250g, 500g	kg	6
30	Serek twarogowy z ziołami lub naturalny	Np.. Wypasiony z Mlekovity lub równoważny- Wartość odżywcza w 100 g produktu: Wart. energetyczna: 961 kJ / 232 kcal Tłuszcz: 21 g - w tym kw. tł. nasycone: 14 g Węglowodany: 4,1 g - w tym cukry: 3,6 g Białko: 6,7 g Sól: 0,70 g	125g	kg	183
31	Skyr naturalny	0% tłuszczu, 12g białka w 100g	140g	kg	321
32	Skyr naturalny	0% tłuszczu, 12g białka w 100g	500g	kg	413
33	Skyr owocowy	Truskawka-banan 0% tłuszczu, 11g białka w 100g	140g	kg	339
34	Śmietana	18% tłuszczu, homogenizowana, świeża, bez dodatku skrobi	500ml	l	257
35	Śmietana	18% tłuszczu, homogenizowana, świeża, bez dodatku skrobi	1000ml	l	770
36	Śmietanka	18% tłuszczu, słodka homogenizowana, lub UHT	500-1000 ml	l	128
37	Twaróg	Półtłusty, w kostkach ok. 300 g., w opakowaniach foliowych, hermetycznie zamknięty, świeży, niekwaśny, z małą ilością serwatki	kostki ok.300g	kg	752
38	Twaróg	Chudy, w kostkach ok. 300 g., w opakowaniach foliowych, hermetycznie zamknięty, świeży, niekwaśny, z małą ilością serwatki	kostki ok.300g	kg	660

39	Twaróg sernikowy 6,5% tłuszczu	Wart. Energetyczna 100g:111 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	17
40	Twaróg sernikowy 6,5% tłuszczu	Wart. Energetyczna 100g:111 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	183

Uwagi do postępowania:

1. Za prawidłowość reguł w arkuszu kalkulacyjnym odpowiada składający ofertę. Proszę na nowo ustawić reguły w arkuszu kalkulacyjnym
2. Ilekroć w opisie przedmiotu zamówienia w opisie wartości odżywczej występuje „B” oznacza zawartość białka ogółem. „T” oznacza zawartość tłuszczu ogółem, „W” oznacza zawartość węglowodanów ogółem w 100 g produktu.
3. Wszyscy dostawcy powinni złożyć w ofercie dane do składania zamówień i reklamacji
4. 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.
5. 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.
6. Karty opisu produktów w pakietach powinny być złożone wraz z ofertą.
7. 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.
8. 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.
9. 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.
10. 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.
11. 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.
12. 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. Mięso i wędliny- w następny dzień po złożeniu zamówienia, w różne powszednie dni tygodnia w godzinach 7:40-:9:00
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 (mailowej)

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 12.11.2025 r.

Dyrektor SP ZOZ Kolbuszowa

Zbigniew Strzelczyk

.....

Podpis osoby uprawnionej