

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest: dostawa mięsa i wędlin do magazynu spożywczego Działu Żywnienia na terenie Szpitala Powiatowego w Kolbuszowej.

### Mięso i wędliny drobiowe

L.p.	Nazwa produktu	Cechy produktu	Wielkość opakowania/sztuki	Jednostka miary	Ilość (jednostek miary)
1	Filet z kurczaka świeży	Element obejmujący mięsień piersiowy bez skóry, bez kości, chrząstek	Opakowanie 1-1,5 kg	kg	540
2	Filet z piersi indyka	Element obejmujący mięsień piersiowy bez skóry, bez kości, chrząstek	Opakowanie 1,5-2,5 kg	kg	410
3	Kielbasa sucha drobiowa	100 g kielbasy wyprodukowana ze $[\pm 1\%]$ 120 g mięsa indyczego Kształt zbliżony do walca o średnicy ok. 5,5-10 cm. Wart. odż. w 100 g $[\pm 1\%]$ : 110 kcal., T-nie więcej niż 2 g., B-nie mniej niż 22g Produkt bezglutenowy.	Pakowane w atmosferze ochronnej, lub próżniowo	kg	182
4	Korpusy z kurczaka	Tuszka z kurczaka z szyją, po odcięciu nóg, piersi, skrzydeł. Cięcia wykonane w stawach	Opakowanie 1-1,5 kg	kg	150
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	353
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	1160
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	590

8	Parówki 100 % z kurczaka	np. 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 oddzielanego mechanicznie (Opakowanie< 1kg.) Wartość odżywcza na 100 g [ $\pm$ 1%]: E 217 kcal, T 17 g w tym kw. Tł. Nasyt. 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	340
9	Wędlina drobiowa z kurczaka	np. szynka z pasieki lub równoważna -Składnik [ $\pm$ 1%]: 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	1050
10	Wędlina drobiowa z piersi kurczaka	Np. polędwica z pasieki lub równoważna- Składniki [ $\pm$ 1%]: filet z kurczaka 96%, sól, cukier, przyprawy naturalne, substancja konserwująca: azotyn sodu. OSŁONKA NIEJADALNA. PRODUKT BEZGLUTENOWY, Wartość odżywcza w 100g produktu [ $\pm$ 1%] : E kcal (5 %), T 2,4 g (3 %), W0 g (0 %), B 19 g (38 %), Sól 2,1 g (35 %)	Pakowane w atmosferze ochronnej, lub próżniowo	kg	430
11	Salceson drobiowy	Np.. Salceson drobiowy z Bobrownik lub równoważny [ $\pm$ 1%]-mięso drobiowe z kurczaka, żelatyna wieprzowa, przyprawy naturalne, sól. Ze 125g mięsa wyprodukowano 100g. Produktu	Pakowane w atmosferze ochronnej, lub próżniowo	kg	25

12	Kielbasa szynkowa drobiowa	Np. szynkowa dębowa lub równoważna- Składniki : mięso z kurczaka [± 1%] 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 [± 1%]: 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	325
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 [± 1%] 113g szynki wieprzowej. PRODUKT BEZGLUTENOWY, Wartość odżywcza w 100g produktu [± 1%]: 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	250
14	Wątróbka drobiowa	Świeża o swoistym zapachu i ciemno czerwonej barwie, bez jasnych plam, całkowicie wycięty pęcherzyk żółciowy	Opakowanie ok. 1kg	kg	170

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.

#### 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 życzenie 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:**

**Mięso i wędliny- 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:**

<b>Kryterium</b>	<b>Waga kryterium Pkt.</b>
Cena	100

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

cena oferty najtańszej

————— X 100 = liczba punktów

cena oferty badanej

Kolbuszowa 09.12.2025 r.

Dyrektor SP ZOZ Kolbuszowa

Zbigniew Strzelczyk

.....

Podpis osoby uprawnionej