

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest: dostawa różnych produktów spożywczych – nabiał- powtórzenie

Pakiet 1- Nabiał

<u>L. p.</u>	<u>Nazwa produktu</u>	<u>Cechy produktu</u>	<u>Wielkość opakowania</u>	<u>Jednostka miary</u>	<u>Ilość (jednostek miary)</u>
<u>1</u>	<u>2</u>	<u>3</u>	<u>4</u>	<u>5</u>	<u>6</u>
-	-	-	-	-	-
<u>1</u>	<u>Jogurt naturalny</u>	<u>Zawierający żywe kultury bakterii jogurtowych</u>	<u>100g</u>	<u>1</u>	<u>650</u>
<u>2</u>	<u>Jogurt owocowy</u>	<u>Zawierający żywe kultury bakterii jogurtowych</u>	<u>100g</u>	<u>1</u>	<u>140</u>
<u>3</u>	<u>Jogurt kuchmistrza</u>	<u>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</u>	<u>1l</u>	<u>1</u>	<u>300</u>
<u>4</u>	<u>Jogurt naturalny</u>	<u>Zawierający żywe kultury bakterii jogurtowych</u>	<u>150ml</u>	<u>1</u>	<u>1035</u>
<u>5</u>	<u>Jogurt owocowy</u>	<u>Zawierający żywe kultury bakterii jogurtowych</u>	<u>150ml</u>	<u>1</u>	<u>305</u>
<u>6</u>	<u>Kefir</u>	<u>Bardzo świeży, 1,5- 2% tłuszczu, w kubkach ok. 200 ml.</u>	<u>200 ml</u>	<u>1</u>	<u>30</u>

<u>7</u>	<u>Kefir</u>	<u>Bardzo świeży, 2% tłuszczu, w kubkach 1000 ml.</u>	<u>1 l.</u>	<u>l</u>	<u>550</u>
<u>8</u>	<u>Masło</u>	<u>Ekstra w kostkach, 200g – bez dodatków tłuszczów roślinnych, świeże, smak i zapach charakterystyczny dla masła, zawartość tłuszczu 82%</u>	<u>kostka 200g</u>	<u>kg</u>	<u>200</u>
<u>9</u>	<u>Masło klarowane</u>	<u>Zawartość tłuszczu 99,8-99,9%</u>	<u>200-250g</u>	<u>kg</u>	<u>17</u>
<u>10</u>	<u>Masło Śmietanko we o obniżonej zawartości tłuszczu</u>	<u>W kostkach, 200g – bez dodatków tłuszczów roślinnych, świeże, smak i zapach charakterystyczny dla masła, zawartość tłuszczu 60%</u>	<u>kostka 200g</u>	<u>kg</u>	<u>330</u>
<u>11</u>	<u>Maślanka naturalna</u>	<u>Świeża, smaczna, 1,5- 2% tłuszczu</u>	<u>kubek 1l</u>	<u>l</u>	<u>240</u>
<u>12</u>	<u>Mleko</u>	<u>2% tłuszczu, pasteryzowane, homogenizowane, świeże</u>	<u>1l</u>	<u>l</u>	<u>11300</u>
<u>13</u>	<u>Mleko</u>	<u>UHT, 1,5% tłuszczu.</u>	<u>1l</u>	<u>l</u>	<u>1000</u>
<u>14</u>	<u>Mleko skondensowane niesłodzone</u>	<u>7,5% tłuszczu</u>	<u>0,5</u>	<u>kg</u>	<u>20</u>
<u>15</u>	<u>MLEKO UHT</u>	<u>0,50%</u>	<u>1L</u>	<u>l</u>	<u>100</u>
<u>16</u>	<u>Mozarella mini</u>	<u>Składniki sera: mleko, sól, bakterie fermentacji mlekowej.</u>	<u>150g</u>	<u>kg</u>	<u>33</u>

<u>17</u>	<u>Napój</u> <u>Owsiany z</u> <u>wapniem i</u> <u>witamina</u> <u>mi</u>	<u>Składniki napoju: woda, 15% owies</u> <u>bezglutenowy, olej słonecznikowy, sól,</u> <u>wapń, stabilizator: guma gellan, witaminy:</u> <u>B2, B12, D. Wartość odżywcza w 100g:50</u> <u>kcal, T-1,5g, W-8,3 g - w tym cukry 5,6 g,</u> <u>B-0,8 g, Sól 0,10 g</u>	<u>1l</u>	<u>l</u>	<u>48</u>
<u>18</u>	<u>ser</u> <u>sałatkowo-</u> <u>kanapkow</u> <u>y kostka</u>	<u>WART. ENERGETYCZNA 100g: 190</u> <u>KCAL, TŁUSZCZ: 12 G,</u> <u>WĘGLOWODANY: 7,5 G, BIAŁKO: 13 G,</u> <u>SÓL: 3,0 G</u>	<u>2kg</u>	<u>kg</u>	<u>18</u>
<u>19</u>	<u>ser</u> <u>sałatkowo-</u> <u>kanapkow</u> <u>y kostka</u>	<u>WART. ENERGETYCZNA 100g: 190</u> <u>KCAL, TŁUSZCZ: 12 G,</u> <u>WĘGLOWODANY: 7,5 G, BIAŁKO: 13 G,</u> <u>SÓL: 3,0 G</u>	<u>600g</u>	<u>kg</u>	<u>18</u>
<u>20</u>	<u>Ser</u> <u>solankowy</u> <u>w</u> <u>plastrach</u>	<u>Np. Favita plastry lub równoważny-Ser</u> <u>solankowy 75% (mleko, sól, regulator</u> <u>kwasowości: lakton kwasu glukonowego),</u> <u>masło, woda, żelatyna wieprzowa, błonnik</u> <u>roślinny – bambusowy, stabilizatory:</u> <u>karagen, mączka chleba</u> <u>świętojańskiego, mleko w proszku</u> <u>odtłuszczone, sól- naturalny, ziołowy,</u> <u>paprykowy</u>	<u>150g</u>	<u>kg</u>	<u>185</u>
<u>21</u>	<u>Ser</u> <u>topiony</u>	<u>Kremowy – łagodny ,w porcjach 50 - 100g,</u> <u>pakowany w folię, kształt prostokątny, z</u> <u>szynką, z ziołami, ementaler, gouda, edamski</u>	<u>50-</u> <u>100g</u>	<u>kg</u>	<u>100</u>
<u>22</u>	<u>Ser</u> <u>tylżycki</u> <u>plastry</u>	<u>Składniki: mleko, sól, stabilizator – chlorek</u> <u>wapnia, kultury bakterii</u>	<u>1000g</u>	<u>kg</u>	<u>30</u>
<u>23</u>	<u>Ser</u> <u>tylżycki</u> <u>plastry</u>	<u>Składniki: mleko, sól, stabilizator – chlorek</u> <u>wapnia, kultury bakterii</u>	<u>150-</u> <u>300g</u>	<u>kg</u>	<u>15</u>
<u>24</u>	<u>Ser żółty</u> <u>salami</u>	<u>Dobrze krojący się, salami, łagodny w</u> <u>smaku, kształt zbliżony do walca o średnicy</u> <u>nie większej niż 13 cm, bez dodatku prod.</u> <u>roślinnych</u>	<u>1,20 kg</u>	<u>kg</u>	<u>11</u>
<u>25</u>	<u>Serek</u> <u>homogeni</u> <u>zowany</u> <u>bez</u> <u>laktozy</u>	<u>Składniki: mleko, kultury bakterii</u> <u>fermentacji mlekowej, enzym: laktaza.</u>	<u>150g</u>	<u>kg</u>	<u>2</u>

<u>26</u>	<u>Serek mascarpone</u>	<u>Kremowy – łagodny , pakowany w kubeczki 250 i 500g</u>	<u>250g, 500g</u>	<u>kg</u>	<u>10</u>
<u>27</u>	<u>Serek twarogowy z ziołami lub naturalny</u>	<u>14% tłuszczu plastry</u>	<u>150-500g</u>	<u>kg</u>	<u>10</u>
<u>28</u>	<u>Skyr naturalny</u>	<u>0% tłuszczu, 16g białka w 100g</u>	<u>140g</u>	<u>kg</u>	<u>346</u>
<u>29</u>	<u>Skyr naturalny</u>	<u>0% tłuszczu, 16g białka w 100g</u>	<u>500g</u>	<u>kg</u>	<u>335</u>
<u>30</u>	<u>Skyr owocowy</u>	<u>Truskawka-banan 0% tłuszczu, 16g białka w 100g</u>	<u>140g</u>	<u>kg</u>	<u>510</u>
<u>31</u>	<u>Śmietana</u>	<u>18% tłuszczu, homogenizowana, świeża, bez dodatku skrobi</u>	<u>500ml</u>	<u>l</u>	<u>560</u>
<u>32</u>	<u>Śmietana</u>	<u>18% tłuszczu, homogenizowana, świeża, bez dodatku skrobi</u>	<u>1000ml</u>	<u>l</u>	<u>500</u>
<u>33</u>	<u>Śmietanka</u>	<u>18% tłuszczu, słodka homogenizowana, lub UHT</u>	<u>500-1000 ml</u>	<u>l</u>	<u>165</u>
<u>34</u>	<u>Roślinny tłuszcz do smarowania pieczywa</u>	<u>Wysokogatunkowy, miękki, nie zawierająca izomerów trans.</u>	<u>250g,500g</u>	<u>kg</u>	<u>700</u>
<u>35</u>	<u>Twaróg</u>	<u>Półtłusty, w kostkach ok. 300 g., w opakowaniach foliowych, hermetycznie zamknięty, świeży, niekwaśny, z małą ilością serwatki</u>	<u>kostki ok.300 g</u>	<u>kg</u>	<u>750</u>

36	<u>Twaróg</u>	<u>Chudy, w kostkach ok. 300 g., w opakowaniach foliowych, hermetycznie zamknięty, świeży, niekwaśny, z małą ilością serwatki</u>	<u>kostki ok.300 g</u>	<u>kg</u>	<u>870</u>
37	<u>Twaróg sernikowy 6,5% tłuszczu</u>	<u>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</u>	<u>500g</u>	<u>kg</u>	<u>30</u>
38	<u>Twaróg sernikowy 6,5% tłuszczu</u>	<u>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</u>	<u>1000-8000g</u>	<u>kg</u>	<u>70</u>
39	<u>Twaróg półtłusty</u>	<u>Twaróg półtłusty kruszony</u>	<u>1000-8000g</u>	<u>kg</u>	<u>370</u>

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

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 16.10.2024r.

Dyrektor SP ZOZ Kolbuszowa

Zbigniew Strzelczyk

.....

Podpis osoby uprawnionej