Nr sprawy; ZP/1/2022 Załączniki nr 1A do SWZ (załącznik nr 3 do umowy)

**Opis przedmiotu zamówienia  
 na dostawę artykułów żywnościowych**

**Pakiet nr 1 Zakup i dostawa mleka i przetworów mlecznych**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Asortyment** | **J.m.** | **Przewidywana ilość w ramach prawa opcji** | |
|  |  |  | **min.** | **max.** |
| **1** | Jogurt naturalny 180g | szt. | 350 | 500 |
| **2** | Jogurt owocowy 150g różne smaki \* | szt. | 2100 | 3000 |
| **3** | Margaryna | kg | 18 | 24 |
| **4** | Margaryna do smarowania pieczywa 450g | szt. | 35 | 50 |
| **5** | Masło śmietankowe 65% 200g | kg | 3650 | 5200 |
| **6** | Mleko 3,2% pasteryzowane opakowania kartonowe | l | 9800 | 14000 |
| **7** | Ser topiony łagodny 100g | kg | 280 | 400 |
| **8** | Ser żółty łagodny w plastrach | kg | 270 | 380 |
| **9** | Śmietana 12 % | l | 200 | 280 |
| **10** | Śmietana ukwaszona 200g | szt. | 130 | 180 |
| **11** | Twarożek homogenizowany 140g | szt. | 4200 | 6000 |
| **12** | Twaróg półtłusty | kg | 590 | 840 |
|  |  |  |  |  |

\* do wyboru przez Zamawiającego

1. Przedmiotem zamówienia jest **zakup i dostawa mleka i przetworów mlecznych** dla Szpitala Powiatowego spółki z o.o. przy ul. Szewskiej 23 w Chełmży;
2. Wszystkie wyroby objęte niniejszym postępowaniem (każda dostawa) muszą posiadać czytelne, trwałe oznaczenia producenta tj. data produkcji, waga, data przydatności do spożycia oraz nazwa dostarczanego wyrobu.
3. **Podana waga jest wagą netto produktu.**
4. Opakowania jednostkowe mają być nieuszkodzone.
5. Artykuły nabiałowe muszą być świeże (spełniać wymagania norm sanitarnych, technologicznych i jakościowych, oraz spełniać warunki wynikające z ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. nr 171, poz. 1225 z późn. zm.).
6. Artykuły nabiałowe mają być wyprodukowane z pełnowartościowego surowca, bez dodatków środków zafałszowujących wartość odżywczą, np. ser żółty naturalny a nie wyrób seropodobny, masło naturalne extra a nie wyrób masłopodobny.
7. Dostarczane artykuły powinny spełniać odpowiednie wymogi jakościowe dla żywienia, w tym spełniać warunki sanitarne ich pozyskiwania, produkcji, przetwarzania, składowania, transportu oraz sprzedaży bezpośredniej. Ponadto, powinno cechować się wysokimi walorami smakowymi. Ponadto producent /wytwórca oferowanych wyrobów winien posiadać certyfikat systemu HACCP lub potwierdzenie wdrażania systemu HACCP wystawione przez organy uprawnione do urzędowej kontroli żywności.

**Dokumenty potwierdzające, że oferowane dostawy odpowiadają wymaganiom określonym przez Zamawiającego:**

1. Oświadczenie o wdrożeniu i stosowaniu zasad systemu HACPP (lub certyfikat HACPP) zgodnie z ustawą z 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2006 roku, nr 171, poz. 1225 z późn. zm.).
2. Artykuły będące przedmiotem zamówienia winny posiadać odpowiednie atesty świadczące o dopuszczeniu dostarczanych towarów do obrotu handlowego oraz powinny odpowiadać normom branżowym przyjętym dla tego rodzaju asortymentu.

**Sposób realizacji dostaw:**

Dostawy będą realizowane na podstawie zamówień Zamawiającego składanych w piątek na poniedziałek, czwartek na piątek do godz. 10:00 obejmujących ilość i rodzaj

zamawianego towaru.

Zamówienia będą składane telefoniczne oraz potwierdzonew formie elektronicznej

**Dostawy:**

1. Dostawy realizowane będą, zgodnie ze złożonymi zamówieniami, w zależności od potrzeb Zamawiającego 2 razy w tygodniu w poniedziałki i piątki, w godzinach rannych (07.00 – 10:00).

W wyjątkowych sytuacjach Zamawiający zastrzega sobie prawo do zamówienia dostawy w   
 dogodnym dla siebie terminie.

1. Dostawy będą się odbywać transportem Wykonawcy, na własny koszt i ryzyko, przy zachowaniu odpowiednich reżimów sanitarnych, wymaganych dla przewozu żywności zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2006r Nr 171 poz. 1225) oraz innymi aktualnie obowiązującymi przepisami prawa w zakresie przedmiotu zamówienia, do magazynu Działu Żywienia znajdującego się w Szpitalu Powiatowym przy ul. Szewskiej 23 w Chełmży. Wykonawca dokona również rozładunku zamówionego towaru do magazynu zamawiającego. Osobą upoważnioną do kontroli jakościowej jest kierownik Działu Żywienia lub osoba przez niego upoważniona. Po dokonaniu kontroli jakościowej dostarczanych produktów podpisany zostanie protokół zdawczo-odbiorczy.

**Termin przydatności do spożycia:**

1. Mleko świeże - nie mniej niż 4 dni od daty dostawy
2. Mleko UHT, ser żółty, topiony-nie mniej niż 30 dni od daty dostawy
3. Śmietana, twaróg- nie mniej niż 14 dni od daty dostawy
4. Masło, margaryna-nie mniej niż 30 dni od daty dostawy
5. Inne- nie mniej niż 20 dni od daty dostawy

**Rozliczenie za zrealizowane dostawy:**

Rozliczenie pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą odbywać się będzie fakturami częściowymi, wystawianymi przy każdej dostawie obejmującymi prawidłowo zrealizowane dostawy.

**Opakowania:**

Przedmiot zamówienia będzie dostarczany w opakowaniach

zbiorczych, odpowiednio posortowany i zabezpieczony przed uszkodzeniem, w warunkach temperaturowych zalecanych przez producenta oraz czystym środkiem transportu przystosowanym do przewozu przedmiotu zamówienia

**Pakiet nr 2 Zakup i dostawa wędlin, mięsa i drobiu**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa leku** | **J.m.** | **Przewidywana ilość w ramach prawa opcji** | |
|  |  |  | **min.** | **max.** |
|  | **Wędliny** |  |  |  |
| **1** | Kaszanka składniki: kasza jęczmienna 51%, mięso wieprzowe 32% i więcej | kg | 56 | 80 |
| **2** | Kiełbasa śląska składniki: mięso wieprzowe i wołowe 79% i więcej | kg | 50 | 70 |
| **3** | Mortadela składniki: mięso wieprzowe 70% i więcej | kg | 210 | 300 |
| **4** | Metka wędzona składniki: mięso wieprzowe 77% i więcej | kg | 50 | 70 |
| **5** | Mielonka wieprzowa składniki: mięso wieprzowe 62% i więcej | kg | 300 | 430 |
| **6** | Parówkowa wieprzowa składniki: mięso wieprzowe i wołowe 68% i więcej | kg | 250 | 360 |
| **7** | Parówka wieprzowa w foli składniki: mięso wieprzowe i wołowe 71% i więcej | kg | 140 | 200 |
| **8** | Pasztetowa składniki: mięso wieprzowe i wołowe 60% i więcej | kg | 28 | 40 |
| **9** | Pasztet pieczeniowy składniki: mięso wieprzowe 54% i więcej | kg | 200 | 280 |
| **10** | Szynkowa drobiowa składniki: mięso drobiowe 40% i więcej | kg | 210 | 300 |
| **11** | Szynka gotowana składniki: mięso wieprzowe 90% i więcej | kg | 140 | 200 |
| **12** | Szynka konserwowa składniki: mięso drobiowe 80% i więcej | kg | 210 | 300 |
| **13** | Szynka z indyka składniki: mięso indycze 90% i więcej | kg | 65 | 95 |
| **14** | Szynkowa wieprzowa składniki: mięso wieprzowe i wołowe 70% i więcej | kg | 230 | 330 |
|  | **Mięso** |  |  |  |
| **15** | Boczek świeży bez kości bez skóry, mięso wieprzowe 100%, nie mrożone, nie odmrażane | kg | 180 | 260 |
| **16** | Karkówka bez kości mięso wieprzowe 100%, nie mrożone, nie odmrażane | kg | 28 | 40 |
| **17** | Kości wieprzowe schabowe nie mrożone, nie odmrażane | kg | 250 | 360 |
| **18** | Mięso gulaszowe wieprzowe 100%, nie mrożone, nie odmrażane | kg | 520 | 740 |
| **19** | Mięso mielone wieprzowe mięso 100%, nie mrożone, nie odmrażane | kg | 420 | 600 |
| **20** | Żeberka wieprzowe paski nie mrożone, nie odmrażane | kg | 125 | 180 |
| **21** | Schab bez kości mięso wieprzowe 100%, nie mrożone, nie odmrażane | kg | 105 | 150 |
| **22** | Serca wieprzowe nie mrożone, nie odmrażane | kg | 14 | 20 |
| **23** | Smalec | kg | 95 | 135 |
| **24** | Wątroba wieprzowa nie mrożona, nie odmrażana | kg | 28 | 40 |
|  | **Drób (kurczaki, udka, żołądki** |  |  |  |
| **25** | Kurczak świeży mięso 100%, schłodzone | kg | 840 | 1200 |
| **26** | Udka z kurczaka mięso 100%, schłodzone | kg | 125 | 180 |
| **27** | Żołądki drobiowe mięso 100%, schłodzone | kg | 160 | 230 |
| **28** | Filet z kurczaka mięso 100%, schłodzone | kg | 280 | 400 |
|  |  |  |  |  |

1. Przedmiotem zamówienia jest dostawa wędlin, drobiu oraz mięsa wieprzowego dla Szpitala Powiatowego Spółki z o.o. przy ul. Szewskiej 23 w Chełmży

2. Wszystkie wyroby objęte niniejszym postępowaniem (każda dostawa) muszą posiadać czytelne,   
 trwałe etykiety z nazwą producenta, datą produkcji, wagą, datą przydatności do spożycia i nazwą   
 dostarczanego asortymentu,

3. Wędliny muszą być świeże (zakazuje się dostawy produktów rozmrożonych) i odpowiadać   
 wymaganiom norm zamieszczonych w tabeli (lub równoważnych), oraz spełniać warunki   
 wynikające z ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U.nr   
 171,poz.1225 z późn. zm.).

4. Kolor dostarczanych wędlin nie powinien ulegać zmianie w czasie krojenia.

5. Wędliny mają być dostarczane w porcjach, których wielkość zależy od ilości zamawianej.

6. Podstawą nie przyjęcia i reklamowania towaru będą następujące cechy asortymentu:

a) obce posmaki, nieprzyjemne zapachy oraz zapachy świadczące o nieświeżości,

b) oślizgłość, nalot pleśni, nietypowa barwa,  
 c) zawilgocenie powierzchni, asortyment uszkodzony,

d) składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami,

e) niedostateczne rozdrobnienie,

f) obecność śladów szkodników oraz ich pozostałości,

g) brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

7. Mięso musi być świeże (zakazuje się dostaw produktów rozmrożonych) i odpowiadać   
 wymaganiom norm sanitarnych, technologicznych i jakościowych, oraz spełniać warunki   
 wynikające z ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.  
 U.nr 171, poz. 1225 z pózn. zm.).

8. Mięso ma być dostarczane w porcjach, których wielkość zależy od ilości zamawianej oraz   
 wynika z rozbioru technologicznego półtusz wieprzowych lub wołowych. Zapis ten nie

dotyczy okrawków mięsnych, których wielkość powinna umożliwiać ich dalszą obróbkę   
 kulinarną

1. Dostarczane artykuły powinny spełniać odpowiednie wymogi jakościowe dla żywienia, w tym  
    spełniać warunki sanitarne ich pozyskiwania, produkcji, przetwarzania, składowania,   
    transportu oraz sprzedaży bezpośredniej. Ponadto, powinno cechować się wysokimi walorami

smakowymi. Ponadto producent /wytwórca oferowanych wyrobów winien posiadać certyfikat   
 systemu HACCP lub potwierdzenie wdrażania systemu HACCP wystawione przez organy  
 uprawnione do urzędowej kontroli żywności.

**Sposób realizacji dostaw:**

Dostawy będą realizowane na podstawie zamówień Zamawiającego składanych w poniedziałek na wtorek, w czwartek na piątek do godz. 10:00 obejmujących ilość i rodzaj zamawianego towaru.

Zamówienia będą składane telefoniczne oraz potwierdzonew formie elektronicznej

**Dostawy:**

1. Dostawy realizowane będą, zgodnie ze złożonymi zamówieniami, w zależności od potrzeb   
   Zamawiającego 2 razy w tygodniu wtorki i piątki, w godzinach rannych (7.00 – 08.00). W wyjątkowych sytuacjach Zamawiający zastrzega sobie prawo do zamówienia dostawy w dogodnym dla siebie terminie.
2. Dostawy będą się odbywać transportem Wykonawcy, na własny koszt i ryzyko, przy zachowaniu odpowiednich reżimów sanitarnych, wymaganych dla przewozu żywności zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2006r Nr 171 poz. 1225) oraz innymi aktualnie obowiązującymi przepisami prawa w zakresie przedmiotu zamówienia, do magazynu Działu Żywienia znajdującego się w Szpitalu Powiatowym przy ul. Szewskiej 23 w Chełmży. Wykonawca dokona również rozładunku zamówionego towaru do magazynu zamawiającego. Osobą upoważnioną do kontroli jakościowej jest kierownik Działu Żywienia lub osoba przez niego upoważniona. Po dokonaniu kontroli jakościowej dostarczanych produktów

podpisany zostanie protokół zdawczo-odbiorczy.

**Dokumenty potwierdzające, że oferowane dostawy odpowiadają wymaganiom określonym przez Zamawiającego:**

1. Oświadczenie o wdrożeniu i stosowaniu zasad systemu HACPP (lub certyfikat HACPP)zgodnie z ustawą z 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2006 roku, nr 171, poz. 1225 z późn. zm.).
2. Przy każdej dostawie dostawca ma obowiązek przedstawić „Handlowy Dokument Identyfikacyjny”, zgodnie z ustawą o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2006r. nr 17, poz. 127 wraz z późniejszymi zmianami) oraz rozporządzeniem WE 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z 29 kwietnia 2004r. ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. Urz. UE L 139 z 30 kwietnia 2004r.)
3. Artykuły będące przedmiotem zamówienia winny posiadać odpowiednie atesty świadczące  
   o dopuszczeniu dostarczanych towarów do obrotu handlowego oraz powinny odpowiadać normom branżowym przyjętym dla tego rodzaju asortymentu.

**Termin przydatności do spożycia:**

1. Wędliny-nie mniej niż 14 dni od daty dostawy
2. Mięso drobiowe- nie mniej niż 4 dni od daty dostawy
3. Mięso wieprzowe- nie mniej niż 4 dni od daty dostawy
4. Mięso wołowe- nie mniej niż 4 dni od daty dostawy

**Rozliczenie za zrealizowane dostawy:**

Rozliczenie pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą odbywać się będzie fakturami częściowymi, wystawianymi przy każdej dostawie obejmującymi prawidłowo zrealizowane dostawy.

**Opakowania:**

Przedmiot zamówienia będzie dostarczany w opakowaniach zbiorczych, odpowiednio posortowany i zabezpieczony przed uszkodzeniem, w warunkach temperaturowych zalecanych przez producenta oraz czystym środkiem transportu przystosowanym do przewozu przedmiotu zamówienia.