

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Nazwa zamówienia:	„Sukcesywna dostawa dodatkowych artykułów żywnościowych do 105. Kresowego Szpitala Wojskowego z Przychodnią Samodzielnego Publicznego Zakładu Opieki Zdrowotnej w Żarach”
Zamawiający:	105. Kresowy Szpital Wojskowy z Przychodnią Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej
Numer referencyjny:	105.KSzWzPSPZOZ-DZP-2612-2/ZO/2021
Zadanie nr 2:	<i>Dostawa dodatkowych warzyw przetworzonych, tłuszczu, produktów przemiału, ziaren</i>

1. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

Zamawiający wymaga dostawy asortymentu w ilościach określonych w formularzu asortymentowo - cenowym oraz zgodnie z niniejszym opisem przedmiotu zamówienia.

a) Cechy kwalifikacyjne:

jednolite odmiany, zdrowe, jędrne (bez oznak gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, oczyszczone z ziemi, dostatecznie osuszona jeśli były myte.

b) Cechy dyskwalifikujące:

przemarznięte, z obcym smakiem i zapachem, z zanieczyszczeniem środkami chemicznymi, fizycznymi i szkodnikami, zaparzone, brudne, uszkodzone, obite, zapleśniałe, z bocznymi rozgałęzieniami.

c) Przedmiot zamówienia będzie pochodził z bieżącej produkcji i spełniał wymagania zawarte w:

- Rozporządzeniu parlamentu europejskiego i rady (UE) NR 1308/2013z dnia 17 grudnia 2013 r. ustanawiające wspólną organizację rynków produktów rolnych,
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.),
- Rozporządzeniu komisji (UE) 2018/832 z dnia 5 czerwca 2018 r. zmieniające załączniki II, III i V do rozporządzenia (WE) nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady w odniesieniu do najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości cyjanotraniliprolu, cymoksanilu, deltametryny, difenokonazolu, fenamidonu, flubendiamidu, fluopikolidu, folpetu, fosetylu, mandestrobin, mepikwatu, metazachloru, propamokarbu, propargitu, pirymetanilu, sulfoksaflozu i trifloksystrobin w określonych produktach lub na ich powierzchni.

2. Wymagania szczegółowe dla pewnych grup produktów

Lp.	Nazwa produktu	Wymagania jakościowe	Opakowanie (skrzynki, worki siatka, koszyki)
1.	Kleik ryżowy- bezmleczny	materiały opakowaniowe i opakowania powinny być czyste, suche, bez uszkodzeń mechanicznych, wolne od szkodników oraz obcych zapachów, zapewniające właściwą jakość i trwałość wyrobu. Wszystkie materiały opakowaniowe oraz gotowe opakowania przeznaczone do bezpośredniego kontaktu z żywnością, powinny mieć odpowiednie atesty. Opakowania powinny być prawidłowo oznakowane i prawidłowo zamknięte. Bez dodatku cukru.	160 g
2.	Kaszki owocowe dla dzieci	materiały opakowaniowe i opakowania powinny być czyste, suche, bez uszkodzeń mechanicznych, wolne od szkodników oraz obcych zapachów, zapewniające właściwą jakość i trwałość wyrobu. Wszystkie materiały opakowaniowe oraz gotowe opakowania przeznaczone do bezpośredniego kontaktu z żywnością, powinny mieć odpowiednie atesty. Opakowania powinny być prawidłowo oznakowane i prawidłowo zamknięte. Bez dodatku cukru.	230 g
3.	Budyń	materiały opakowaniowe i opakowania powinny być czyste, suche, bez uszkodzeń mechanicznych, wolne od szkodników oraz obcych zapachów, zapewniające właściwą jakość i trwałość wyrobu. Wszystkie materiały opakowaniowe oraz gotowe opakowania przeznaczone do bezpośredniego kontaktu z żywnością, powinny mieć odpowiednie atesty. Opakowania powinny być prawidłowo oznakowane i prawidłowo zamknięte. Produkt sypki, dopuszczalne występowanie zbryleń składników rozpraszających się podczas przyrządzania deserów oraz ciemniejszych cząstek pochodzących z zastosowanych surowców. Smaki: wanilia, czekolada, śmietanka. produkt spożywczy w postaci sypkiej otrzymany przez wymieszanie substancji zagęszczających, substancji	1 kg

		aromatycznych naturalnych, identycznych z naturalnymi lub syntetycznych, barwników spożywczych, z dodatkiem lub bez dodatku substancji słodzących, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych spożywczych dodatków smakowych, oraz innych substancji dozwolonych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem	
4.	Biszkopty	materiały opakowaniowe i opakowania powinny być czyste, suche, bez uszkodzeń mechanicznych, wolne od szkodników oraz obcych zapachów, zapewniające właściwą jakość i trwałość wyrobu. Wszystkie materiały opakowaniowe oraz gotowe opakowania przeznaczone do bezpośredniego kontaktu z żywnością, powinny mieć odpowiednie atesty. Opakowania powinny być prawidłowo oznakowane i prawidłowo zamknięte.	120 g
5.	Herbata czarna w torebkach - ekspresowa	Smak i zapach charakterystyczny dla herbaty czarnej oraz dla odpowiedniego gatunku herbaty, atrakcyjny, żywy, silny; niedopuszczalny zapach i posmak: workowy, przypalony, ziemisty, pusty, zwietrzały, trawiasty, metaliczny, spleśniały, mulisty, inny obcy	150 g (100 szt. x 1,5 g)
6.	Fasolka Biała w puszcze	po oddzieleniu zalewy ziarna białe, całe, nie zepsute, zalewa typowa bez obcych zapachów	400 g
7.	Fasolka czerwona w puszcze	po oddzieleniu zalewy ziarna białe, całe, nie zepsute, zalewa typowa bez obcych zapachów	400 g
8.	Brzoskwinia w puszcze	produkt otrzymany ze świeżych brzoskwiń pokrojonych na połówki w syropie cukrowym, utrwalony termicznie opakowaniach hermetycznie zamkniętych	820 g
9.	Ananas w puszcze	produkt otrzymany ze świeżych ananasów pokrojonych w kostkę, w syropie cukrowym, utrwalony termicznie w opakowaniu hermetycznie zamkniętym	565 g
10.	Seler konserwowy	produkt cięty w nitki po oddzieleniu zalewy kolor biały, zalewa klarowna, smak lekko słodki	800 g
11.	Słonecznik-ziarna	produkt otrzymany ze świeżych, zdrowych, odpowiednio dojrzałych, łuskanych pestek słonecznika poddanych odpowiednim zabiegom technologicznym i wysuszonych w stopniu zapewniającym ich trwałość	100 g
12.	Pestki dyni	produkt otrzymany ze świeżych, zdrowych, odpowiednio dojrzałych, łuskanych pestek dyni poddanych odpowiednim zabiegom	100 g

		technologicznym i wysuszonych w stopniu zapewniającym ich trwałość	
13.	Nasiona Chia	produkt otrzymany ze świeżych, zdrowych, odpowiednio dojrzałych, łuskanych nasion poddanych odpowiednim zabiegom technologicznym i wysuszonych w stopniu zapewniającym ich trwałość	100 g
14.	Orzechy włoskie	produkt otrzymany ze świeżych, zdrowych, odpowiednio dojrzałych, łuskanych orzechów poddanych odpowiednim zabiegom technologicznym i wysuszonych w stopniu zapewniającym ich trwałość	100 g
15.	Proszek do pieczenia	materiały opakowaniowe i opakowania powinny być czyste, suche, bez uszkodzeń mechanicznych, wolne od szkodników oraz obcych zapachów, zapewniające właściwą jakość i trwałość wyrobu. Wszystkie materiały opakowaniowe oraz gotowe opakowania przeznaczone do bezpośredniego kontaktu z żywnością, powinny mieć odpowiednie atesty. Opakowania powinny być prawidłowo oznakowane i prawidłowo zamknięte. sypka, bez grudek, nie zlepiająca się przy ucisku, bez zbryleń, łatwo rozpuszczalne, bez zanieczyszczeń biologicznych, pleśni oraz bakterii chorobotwórczych.	36 g
16.	Cukier puder	materiały opakowaniowe i opakowania powinny być czyste, suche, bez uszkodzeń mechanicznych, wolne od szkodników oraz obcych zapachów, zapewniające właściwą jakość i trwałość wyrobu. Wszystkie materiały opakowaniowe oraz gotowe opakowania przeznaczone do bezpośredniego kontaktu z żywnością, powinny mieć odpowiednie atesty. Opakowania powinny być prawidłowo oznakowane i prawidłowo zamknięte. torebki papierowe z folią wielowarstwową, odpowiednio oznakowane, czyste, bez oznak zawilgocenia, zapleśnienia, obecności szkodników, szczelne	400 g
17.	Mleko kokosowe	ekstrakt z kokosa min 85%, woda, stabilizator, bez dodatku cukru	400 ml, opakowanie puszka lub karton
18.	Cieciora-słoik	słoiki szklane, nie uszkodzone, szczelne, odpowiednio oznakowane, czyste, bez obecności szkodników. zalewa klarowna lub opalizująca, z dopuszczalnym osadem pochodzącym z przypraw i nasion, zachowana wielkość i kształt nadany przez	400 g

		rozdrobienie, możliwie wyrównany, konsystencja możliwie jednolita, charakterystyczna dla użytego gatunku, zwięzła, brak obecności zanieczyszczeń mikrobiologicznych, bez oznak pleśni, szkodników.	
19.	Soczewica-słoik	słoiki szklane, nie uszkodzone, szczelne, odpowiednio oznakowane, czyste, bez obecności szkodników. zalewa klarowna lub opalizująca, z dopuszczalnym osadem pochodzącym z przypraw i nasion, zachowana wielkość i kształt nadany przez rozdrobnienie, możliwie wyrównany, konsystencja możliwie jednolita, charakterystyczna dla użytego gatunku, zwięzła, brak obecności zanieczyszczeń mikrobiologicznych, bez oznak pleśni, szkodników.	400 g
20.	Kasza jaglana	Kolor żółty, typowy , swoisty dla kaszy Cechy dyskwalifikujące: smak gorzki , niedopuszczalny zapach spalenizny, nieswoisty	1 kg
21.	Pieprz ziarnisty	Opakowania: jednostkowe torebka papierowa wielowarstwowa z wkładem z folii 20g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe —Wymagania klasyfikacyjne: struktura i konsystencja – ziarna o ciemnoczarnym kolorze, smak- palący Cechy dyskwalifikujące: zwilgocenie, zwietrzały	1 kg, opak. 200g
22.	Pieprz biały	—Opakowania: jednostkowe torebka papierowa wielowarstwowa z wkładem z folii , zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe —Wymagania klasyfikacyjne: struktura i konsystencja – sypka, proszek o jasnym kolorze, smak- delikatnie palący Cechy dyskwalifikujące: zwilgocenie, zwietrzały	1 kg, opak. 200g
23.	Wafle ryżowe	Skład 100% ryż brązowy	130 g max 200g
24.	Wafle kukurydziane	Skład 100% kukurydza, bez soli	105 g, max 200g
25.	Żurawina	produkt otrzymany ze świeżych, zdrowych, odpowiednio dojrzałych owoców, poddanych odpowiednim zabiegom technologicznym i wysuszonych w stopniu zapewniającym ich trwałość	100 g
26.	Rodzynki	produkt otrzymany ze świeżych, zdrowych,	100 g

		odpowiednio dojrzałych winogron, poddanych odpowiednim zabiegom technologicznym i wysuszonych w stopniu zapewniającym ich trwałość	
--	--	---	--

3. Dodatkowe wymagania:

Dostawa odbywać się będzie w zależności od bieżących potrzeb Zamawiającego. Średnia częstotliwość dostawy wynosi **co najmniej 4 razy w tygodniu od poniedziałku do piątku, w tym także w dni wolne kalendarzowo od pracy z wyjątkiem niedzieli, soboty i świąt, w godzinach: od 7 do 12:00** rano (wyłączając soboty, niedziele i święta). Zamówienie będzie składane telefonicznie, faxem lub/i e-mailem z podaniem dokładnej ilości towaru, najpóźniej w dzień poprzedzający dostawę.