

**Opis przedmiotu zamówienia
na dostawę artykułów żywnościowych**

1. **Przedmiotem zamówienia** jest dostawa warzyw i owoców świeżych dla Szpitala Specjalistycznego „INFLANCKA” im. Krysi Niżyńskiej „Zakurzonej” w Warszawie; CPV: 03.22.10.00-6; 03.21.21.00-1; 15.33.10.00-7; 15.33.11.42-4; 03.22.20.00-3
2. Opis przedmiotu zamówienia Część 1

Lp.	Przedmiot zamówienia	Jednostka	Ilość szacunkowa
1	2	3	4
1	Ziemniaki	[kg]	4500,00
2	Ziemniaki młode (lipiec- wrzesień)*	[kg]	3500,00
3	Buraki	[kg]	1300,00
4	Botwina (lipiec- sierpień)*	[pęczek]	100,00
5	Cebula biała	[kg]	160,00
6	Cebula biała młoda (lipiec- wrzesień)*	[kg]	60,00
7	Kalafior ((lipiec- wrzesień)*	[sztuka]	50,00
8	Brokuły (lipiec- wrzesień)*	[sztuka]	50,00
9	Kalarepa (lipiec- wrzesień)*	[sztuka]	50,00
10	Kapusta biała	[kg]	40,00
11	Kapusta biała młoda (lipiec- wrzesień)*	[kg]	50,00
12	Kapusta włoska	[kg]	40,00
13	Kapusta czerwona	[kg]	60,00
14	Kapusta biała kwaszona (5000g)	[kg]	120,00
15	Kapusta pekińska	[kg]	100,00
16	Por	[kg]	70,00
17	Seler	[kg]	900,00
18	Pietruszka (korzeń)	[kg]	600,00
19	Marchew	[kg]	1800,00
20	Ogórki kiszone (3000g)	[kg]	200,00
21	Ogórki małosolne	[kg]	60,00
22	Pieczarki świeże	[kg]	150,00
23	Salata masłowa	[kg]	150,00
24	Koper	[kg]	20,00
25	Natka pietruszki	[kg]	20,00
26	Szczypiorek drobny	[kg]	5,00
27	Ogórki szklarniowe	[kg]	200,00
28	Rzodkiewka	[kg]	25,00
29	Papryka świeża, czerwona	[kg]	15,00
30	Pomidor czerwony (spod osłon)	[kg]	650,00
31	Jabłka deserowe	[kg]	1600,00
32	Banany	[kg]	50,00
33	Brzoskwinie	[kg]	50,00
34	Nektarynki	[kg]	50,00
35	Truskawki	[kg]	100,00
36	Cytryny	[kg]	10,00

*- określa przedział czasowy, w którym

Zamawiający będzie kupował młode warzywa

3. Warzywa i owoce muszą być świeże i dobrej jakości.
4. Warzywa muszą być świeże, niezwiędnięte, twarde, bez śladów zepsucia i pleśni. Warzywa okopowe ponadto muszą być niepopękane, bez bocznych rozwidleń i rozgałęzień, jednolite pod względem jakości i odmiany.
5. Ziemniaki po ugotowaniu muszą być sypkie, o białej lub kremowej barwie oraz przyjemnym zapachu.
6. Jabłka deserowe muszą być świeże, twarde, soczyste, niepoobijane, bez śladów zepsucia i pleśni, jednolite pod względem wielkości.
7. Zamawiający nie dopuszcza dostarczania warzyw pastewnych. Dostarczane warzywa muszą posiadać charakterystyczne dla danego rodzaju warzyw cechy jakościowe.
8. Zamawiający dopuszcza zmianę wielkości opakowania pod warunkiem odpowiedniego przeliczenia ilości zaoferowanych opakowań (do pełnych opakowań), przy czym łączna masa asortymentu musi być nie mniejsza niż wskazana w SIWZ. Podana waga jest wagą netto produktu.
9. Opakowania jednostkowe mają być nieuszkodzone.
10. Dostawy muszą 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.).

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

1. oświadczenie o wdrożeniu i stosowaniu zasad systemu HACCP (lub certyfikat HACCP) zgodnie z zapisami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 171 poz. 1225).
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 obejmujących ilość i rodzaj zamawianego towaru oraz termin dostawy uzgadniane będą telefonicznie i wymagają potwierdzenia w formie elektronicznej na adres e-mail.

Dostawy:

1. Dostawy realizowane będą, zgodnie ze złożonymi zamówieniami, w zależności od potrzeb Zamawiającego 2-3 razy w tygodniu, w dni robocze w godzinach rannych (7.30 – 8.00). 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 Żywnienia znajdującego się w Warszawie przy ul. Inflanckiej 6. Wykonawca dokona również rozładunku zamówionego towaru do magazynu zamawiającego. Osobą upoważnioną do kontroli jakościowej jest kierownik Działu Żywnienia lub osoba przez niego upoważniona. Po dokonaniu kontroli jakościowej dostarczanych produktów podpisany zostanie protokół zdawczo-odbiorczy.

Rozliczenie za zrealizowane dostawy:

Rozliczenie pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą odbywać się będzie fakturami częściowymi, wystawianymi 1 raz w tygodniu i 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.

1. **Przedmiotem zamówienia** jest dostawa artykułów nabiałowych dla Szpitala Specjalistycznego „INFLANCKA” im. Krysi Niżyńskiej „Zakurzonej” w Warszawie; CPV: 15.50.00.00-3; 15.51.00.00-6
2. Opis przedmiotu zamówienia Część 2

Lp.	Przedmiot zamówienia	Jednostka	Ilość szacunkowa
1	2	3	4
1	Mleko 2% tł. - (5 l. folia)	[litr]	12500,00
2	Mleko 2% tł. - (1 l. folia)	[litr]	600,00
3	Mleko UHT 3,2% tł. (0,5l karton) Łaciate *	[sztuka]	200,00
4	Śmietana 30% tł.-(5 l.wiaderko)	[litr]	50,00
5	Śmietana 18% tł.-(5 l. wiaderko)	[litr]	250,00
6	Masło extra nie mniej niż 82% tłuszczu (200g - kostka)	[kg]	900,00
7	Masło roślinne (250g- kostka)	[kg]	100,00
8	Margaryna zwykła (250g- kostka)	[kg]	200,00
9	Ser żółty (gouda, edamski, tyłzycki)	[kg]	250,00
10	Ser topiony śmietankowy (100g)	[sztuka]	1000,00
11	Ser topiony śmietankowy (50g/3 sztuki op.150g)	[opakowanie]	1500,00
12	Ser topiony różne smaki* (25g/8 sztuk op.200g)	[opakowanie]	600,00
13	Twaróg półtłusty (pergamin, nie wodnisty)	[kg]	800,00
14	Jogurt owocowy z kawałkami owoców różne smaki* (150g)	[sztuka]	1000,00
15	Jogurt owocowy gładki różne smaki* (150g)	[sztuka]	1000,00
16	Jogurt naturalny (150g)	[sztuka]	1500,00

lub równoważne*

*do wyboru przez zamawiającego

*) Zamawiający dopuszcza możliwość złożenia ofert równoważnych. Za równoważną uzna produkt o takich samych lub bardzo zbliżonych walorach smakowych, zapachowych i kolorystycznych; sposobie użycia i terminie przydatności do spożycia.

3. 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.
4. Zamawiający dopuszcza zmianę wielkości opakowania pod warunkiem odpowiedniego przeliczenia ilości zaoferowanych opakowań (do pełnych opakowań), przy czym łączna masa asortymentu musi być nie mniejsza niż wskazana w SIWZ. Podana waga jest wagą netto produktu.
5. Opakowania jednostkowe mają być nieuszkodzone.
6. 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.).
7. 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.
8. 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 obejmujących ilość i rodzaj zamawianego towaru oraz termin dostawy uzgadniane będą telefonicznie i wymagają potwierdzenia w formie elektronicznej na adres e-mail.

Dostawy:

1. Dostawy realizowane będą, zgodnie ze złożonymi zamówieniami, w zależności od potrzeb Zamawiającego 3 razy w tygodniu, w dni robocze w godzinach rannych (6.00 – 6.15). 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 Żywnienia znajdującego się w Warszawie przy ul. Inflanckiej 6. Wykonawca dokona również rozładunku zamówionego towaru do magazynu zamawiającego. Osobą upoważnioną do kontroli jakościowej jest kierownik Działu Żywnienia 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 1 raz w tygodniu i 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.

1. **Przedmiotem zamówienia** jest dostawa jaj kurzych spożywczych świeżych dla Szpitala Specjalistycznego „INFLANCKA” im. Krysi Niżyńskiej „Zakurzonej” w Warszawie; CPV: 03.14.25.00-3
2. Opis przedmiotu zamówienia Część 3

Lp.	Przedmiot zamówienia	Jednostka	Ilość szacunkowa
1	2	3	4
1	Jaja kurze spożywcze świeże kl.L (powyżej 63g) 3- chów klatkowy, Klasa jakości "A"	[sztuka]	7200

3. Zamawiający wymaga, aby jaja były naświetlane UV-C, dezynfekowane, czyste, bez śladów odchodów.
4. Do każdej dostawy jaj należy dołączyć dokument potwierdzający, iż jaja podczas procesu technologicznego poddawane są dezynfekcji (naświetlaniu) promieniami UV-C.
5. Przy dostawie jaj należy przedłożyć aktualny Handlowy Dokument Identyfikacyjny oraz Świadectwo Lekarsko-Weterynaryjne, dokumenty należy przedkładać na każde wezwanie Zamawiającego.
6. 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.
Zamawiający wymaga, aby do każdej partii dostawy Wykonawca dołączył następujące informacje: nazwa i waga dostarczanego wyrobu, data produkcji i przydatności do spożycia lub minimalnej trwałości, informację o warunkach przechowywania oraz producencie towaru.

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

1. oświadczenie o wdrożeniu i stosowaniu zasad systemu HACCP (lub certyfikat HACCP) zgodnie z zapisami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 171 poz. 1225).
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 obejmujących ilość i rodzaj zamawianego towaru oraz termin dostawy uzgadniane będą telefonicznie i wymagają potwierdzenia w formie elektronicznej na adres e-mail.

Dostawy:

1. Dostawy realizowane będą, zgodnie ze złożonymi zamówieniami, w zależności od potrzeb Zamawiającego 1-2 razy w tygodniu, w dni robocze w godzinach rannych (7.30 – 10.00). 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 Warszawie przy ul. Inflanckiej 6. 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. Jaja świeże- nie mniej niż 14 dni od daty dostawy

Rozliczenie za zrealizowane dostawy:

Rozliczenie pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą odbywać się będzie fakturami częściowymi, wystawianymi 1 raz w tygodniu i 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.

1. **Przedmiotem zamówienia** jest dostawa warzyw i owoców mrożonych dla Szpitala Specjalistycznego „INFLANCKA” im. Krysi Niżyńskiej „Zakurzonej” w Warszawie; CPV: 15.33.11.70-9; 15.33.00.00-0
2. Opis przedmiotu zamówienia Część 4

Lp.	Przedmiot zamówienia	Jednostka	Ilość szacunkowa
1	2	3	4
1	Brokuły różyczki (2500g)	[kg]	200
2	Kalafior różyczki (2500g)	[kg]	200
3	Szpinak cięty (2500g)	[kg]	400
4	Dynia - kostka (2500g)	[kg]	250
5	Włoszczyzna (marchew, pietruszka, seler, por - paski 1000g)	[kg]	100
6	Cukinia - kostka (2500g)	[kg]	40
7	Marchew - kostka (2500g)	[kg]	80
8	Buraczki - wiórki (500g)	[kg]	80
9	Bukiet jarzyn (marchew, kalafior, brokuł- 2500g)	[kg]	150
10	Mieszanka kompotowa z jeżyną (np. śliwka, aronia, malina, rabarbar, porzeczka czarna, porzeczka czerwona- 2500g)	[kg]	1000

3. Zamawiający dopuszcza zmianę wielkości opakowania pod warunkiem odpowiedniego przeliczenia ilości zaoferowanych opakowań (do pełnych opakowań), przy czym łączna masa asortymentu musi być nie mniejsza niż wskazana w SIWZ. Podana waga jest wagą netto produktu.
4. 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.
Zamawiający wymaga, aby do każdej partii dostawy Wykonawca dołączył następujące informacje: nazwa i waga dostarczanego wyrobu, data produkcji i przydatności do spożycia lub minimalnej trwałości, informację o warunkach przechowywania oraz producencie towaru.

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

1. oświadczenie o wdrożeniu i stosowaniu zasad systemu HACCP (lub certyfikat HACCP) zgodnie z zapisami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 171 poz. 1225).
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 obejmujących ilość i rodzaj zamawianego towaru oraz termin dostawy uzgadniane będą telefonicznie i wymagają potwierdzenia w formie elektronicznej na adres e-mail.

Dostawy:

1. Dostawy realizowane będą, zgodnie ze złożonymi zamówieniami, w zależności od potrzeb Zamawiającego 1 raz w tygodniu, w dni robocze w godzinach rannych (7.30 – 10.00). 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 Warszawie przy ul. Inflanckiej 6. 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. Warzywa i owoce mrożone- nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy

Rozliczenie za zrealizowane dostawy:

Rozliczenie pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą odbywać się będzie fakturami częściowymi, wystawianymi 1 raz w tygodniu i 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.

1. **Przedmiotem zamówienia** jest dostawa ryb dla Szpitala Specjalistycznego „INFLANCKA” im. Krysi Niżyńskiej „Zakurzonej” w Warszawie; CPV: 03.31.10.00-2; 15.21.10.00-0; 15.22.00.00-6; 15.23.40.00-7
2. Opis przedmiotu zamówienia Część 5

Lp.	Przedmiot zamówienia	Jednostka	Ilość szacunkowa
1	2	3	4
1	Filet z dorsza mrożony (bez skóry)	[kg]	200
2	Filet z miruny mrożony (bez skóry)	[kg]	400
3	Makrela wędzona (duża)	[kg]	50
4	Śledzie solone a la Matias (4000g)	[kg]	20

3. Zamawiający dopuszcza zmianę wielkości opakowania pod warunkiem odpowiedniego przeliczenia ilości zaoferowanych opakowań (do pełnych opakowań), przy czym łączna masa asortymentu musi być nie mniejsza niż wskazana w SIWZ. Podana waga jest wagą netto produktu.
4. Ryby mrożone zgodnie z normami w systemie SHP.
5. 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.

Zamawiający wymaga, aby do każdej partii dostawy Wykonawca dołączył następujące informacje: nazwa i waga dostarczanego wyrobu, data produkcji i przydatności do spożycia lub minimalnej trwałości, informację o warunkach przechowywania oraz producencie towaru.

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

3. oświadczenie o wdrożeniu i stosowaniu zasad systemu HACCP (lub certyfikat HACCP) zgodnie z zapisami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 171 poz. 1225).
4. 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 obejmujących ilość i rodzaj zamawianego towaru oraz termin dostawy uzgadniane będą telefonicznie i wymagają potwierdzenia w formie elektronicznej na adres e-mail.

Dostawy:

2. Dostawy realizowane będą, zgodnie ze złożonymi zamówieniami, w zależności od potrzeb Zamawiającego 1 raz w tygodniu, w dni robocze w godzinach rannych (7.30 – 10.00).

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 Żywnienia znajdującego się w Warszawie przy ul. Inflanckiej 6. Wykonawca dokona również rozładunku zamówionego towaru do magazynu zamawiającego. Osobą upoważnioną do kontroli jakościowej jest kierownik Działu Żywnienia lub osoba przez niego upoważniona. Po dokonaniu kontroli jakościowej dostarczanych produktów podpisany zostanie protokół zdawczo-odbiorczy.

Termin przydatności do spożycia:

1. Ryby mrożone- nie mniej niż 6 miesięcy dni od daty dostawy
2. Ryby- nie mniej niż 10 dni od daty dostawy

Rozliczenie za zrealizowane dostawy:

Rozliczenie pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą odbywać się będzie fakturami częściowymi, wystawianymi 1 raz w tygodniu i 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.

1. **Przedmiotem zamówienia** jest dostawa artykułów spożywczych dla Szpitala Specjalistycznego „INFLANCKA” im. Krysi Niżyńskiej „Zakurzonej” w Warszawie; CPV: 15.80.00.00-6, 15.60.00.00-4; 15.85.11.00-9; 15.61.41.00-6; 15.86.00.00-4; 15.32.10.00-4; 15.13.10.00-5; 15.41.11.00-3; 15.33.00.00-0; 15.87.00.00-7
2. Opis przedmiotu zamówienia Część 6

Lp.	Przedmiot zamówienia	Jednostka	Ilość szacunkowa
1	2	3	4
1	Budyń śmietankowy bez cukru (1000g)	[kg]	60,00
2	Galaretka owocowa bez cukru- różne smaki *(1000g)	[kg]	75,00
3	Kisiel owocowy bez cukru- różne smaki *(1000g)	[kg]	40,00
4	Olej rzepakowy (5l)	[litr]	350,00
5	Barszcz biały koncentrat w proszku (1000g)	[kg]	20,00
6	Kakao naturalne (100g)	[kg]	5,00
7	Herbata granulowana czarna (500g)	[kg]	30,00
8	Herbata czarna- 50szt Lipton*	[sztuka]	20,00
9	Herbata czarna- 100szt Lipton*	[sztuka]	5,00
10	Herbata owocowa (różne smaki)- 20szt Herbapol**	[sztuka]	5,00
11	Herbata czarna- 100szt Saga*	[sztuka]	150,00
12	Kawa rozpuszczalna (200g)- Jacobs Cronat Gold* *	[sztuka]	15,00
13	Kawa rozpuszczalna (100g)- Nescafe Sensatione Creme**	[sztuka]	100,00
14	Kawa mielona (250g)- Tchibo Family**	[sztuka]	130,00
15	Kawa zbożowa rozpuszczalna "Inka" (150g)	[kg]	100,00
16	Cukier kryształ (1000g)	[kg]	1000,00
17	Cukier waniliowy (1000g)	[kg]	2,00
18	Makaron (świderki, fale, wstążka cięta, łazanki)* (1000g)	[kg]	250,00
19	Makaron nitka (1000g)	[kg]	80,00
20	Makaron domowy zacierka (250g)	[kg]	80,00
21	Mąka pszenna typ 500 (1000g)	[kg]	350,00
22	Mąka ziemniaczana (1000g)	[kg]	40,00
23	Płatki kukurydziane (1000g)	[kg]	80,00
24	Płatki ryżowe błyskawiczne (250g)	[kg]	80,00
25	Płatki jęczmienne błyskawiczne (500g)	[kg]	80,00
26	Płatki owsiane błyskawiczne (500g)	[kg]	100,00
27	Ryż długoziarnisty (1000g)	[kg]	250,00
28	Kasza jęczmienna (1000g)	[kg]	150,00
29	Kasza pęczak (1000g)	[kg]	100,00
30	Kasza manna (1000g)	[kg]	150,00
31	Kasza kukurydziana (500g)	[kg]	80,00
32	Kleik ryżowy (190g)	[sztuka]	380,00
33	Suchary delikatesowe bezcukrowe (290g)	[sztuka]	250,00
34	Wafle ryżowe naturalne bezglutenowe (130g)	[sztuka]	50,00
35	Kasza gryczana (1000g)	[kg]	150,00
36	Woda niegazowana (1,5l)- Żywiec*	[sztuka]	150,00
37	Woda gazowana (1,5l)- Żywiec*	[sztuka]	150,00

38	Woda niegazowana (1,5l)	[sztuka]	50,00
39	Woda mineralna niegazowana (5l)	[sztuka]	700,00
40	Sok malinowy (butelka- 420ml)- Herbapol*	[sztuka]	100,00
41	Sok 100% jabłkowy naturalnie mętny (karton 1l)	[sztuka]	10,00
42	Sok 100% pomarańczowy naturalnie mętny (karton 2l)	[sztuka]	10,00
43	Sok 100% grejpfrutowy (z grejpfrutów: żółtych, zielonych, różowych)* naturalnie mętny (karton 2l)	[sztuka]	10,00
44	Morele suszone (500g)	[kg]	40,00
45	Śliwki suszone (500g)	[kg]	40,00
46	Chrzan konserwowy śmietankowy (290g)	[sztuka]	40,00
47	Szczaw konserwowy krojony (300g)	[sztuka]	100,00
48	Musztarda stołowa (200g)	[sztuka]	100,00
49	Musztarda francuska (230g)	[sztuka]	40,00
50	Koncentrat pomidorowy 30% (950g)	[sztuka]	150,00
51	Ketchup łagodny (500g)	[sztuka]	150,00
52	Dżem niskosłodzony z kawałkami owoców- różne smaki*- nie mniej niż 40g owoców na 100g produktu (330g)	[sztuka]	650,00
53	Powidła śliwkowe (290g)	[sztuka]	200,00
54	Dżem porcja 25g/op. 120 sztuk Tymbark*	[opakowanie]	40,00
55	Miód wielokwiatowy porcja 25g/op. 60 sztuk Tymbark*	[opakowanie]	80,00
56	Miód wielokwiatowy półpłynny (1000ml)	[sztuka]	40,00
57	Groszek konserwowy (400g)	[sztuka]	80,00
58	Majonez (400g)	[sztuka]	70,00
59	Koncentrat barszczu czerwonego w płynie (butelka-300g)	[sztuka]	20,00
60	Ogórki konserwowe (900g)	[sztuka]	150,00
61	Liść laurowy (1000g)	[kg]	2,00
62	Żelatyna spożywcza (1000g)	[kg]	10,00
63	Majeranek (1000g)	[kg]	3,00
64	Kwasek cytrynowy (1000g)	[kg]	20,00
65	Pieprz naturalny mielony (1000g)	[kg]	5,00
66	Pieprz ziarnisty czarny (1000g)	[kg]	1,00
67	Pieprz ziółowy (1000g)	[kg]	1,00
68	Ziele angielskie (1000g)	[kg]	3,00
69	Papryka czerwona słodka mielona (1000g)	[kg]	3,00
70	Gałka muszkatołowa mielona (1000g)	[kg]	3,00
71	Czosnek suszony granulowany (1000g)	[kg]	4,00
72	Przyprawa jarzynowa do potraw (1000g)	[kg]	150,00
73	Przyprawa do zup w płynie (1l)	[sztuka]	80,00
74	Cynamon mielony (20g)	[kg]	1,00
75	Zioła prowansalskie suszone cięte (1000g)	[kg]	2,00
76	Sól spożywcza drobna jodowana (1000g)	[kg]	200,00
77	Przyprawa do ryb (20g)	[kg]	2,00
78	Estragon (20g)	[kg]	1,00

79	Goździki całe (20g)	[kg]	1,00
80	Kolendra mielona (20g)	[kg]	1,00
81	Oregano (20g)	[kg]	1,00
82	Bazylia (20g)	[kg]	1,00
83	Rozmaryn (20g)	[kg]	1,00
84	Tymianek (20g)	[kg]	1,00
85	Pieprz biały mielony (20g)	[kg]	1,00
86	Pieprz cytrynowy (20g)	[kg]	1,00
87	Koper suszony (100g)	[kg]	1,00
88	Natka suszona (100g)	[kg]	1,00

lub równoważne*

*-do wyboru przez Zamawiającego

*) Zamawiający dopuszcza możliwość złożenia ofert równoważnych. Za równoważną uzna produkt o takich samych lub bardzo zbliżonych walorach smakowych, zapachowych i kolorystycznych; sposobie użycia i terminie przydatności do spożycia.

3. Dostarczane artykuły spożywcze muszą posiadać aktualny termin przydatności do spożycia, nie krótszy niż 4 miesiące.
4. Zamawiający dopuszcza składanie ofert równoważnych (zgodnie z opisem w powyższej tabeli).
5. Zamawiający dopuszcza zmianę wielkości opakowania pod warunkiem odpowiedniego przeliczenia ilości zaoferowanych opakowań (do pełnych opakowań), przy czym łączna masa asortymentu musi być nie mniejsza niż wskazana w SIWZ. Podana waga jest wagą netto produktu.
6. Opakowania jednostkowe mają być nieuszkodzone.
7. Zamawiający wymaga przestrzegania warunków higieniczno-sanitarnych podczas transportu.
8. Realizacja zamówienia musi być zgodna z ilością zapisaną na fakturze i dostarczoną Zamawiającemu.
9. Dostarczane artykuły powinny spełniać odpowiednie wymagania 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.

Zamawiający wymaga, aby do każdej partii dostawy Wykonawca dołączył następujące informacje: nazwa i waga dostarczanego wyrobu, data produkcji i przydatności do spożycia lub minimalnej trwałości, informację o warunkach przechowywania oraz producencie towaru.

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

1. oświadczenie o wdrożeniu i stosowaniu zasad systemu HACCP (lub certyfikat HACCP) zgodnie z zapisami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 171 poz. 1225).

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 obejmujących ilość i rodzaj zamawianego towaru oraz termin dostawy uzgadniane będą telefonicznie i wymagają potwierdzenia w formie elektronicznej na adres e-mail.

Dostawy:

1. Dostawy realizowane będą, zgodnie ze złożonymi zamówieniami, w zależności od potrzeb Zamawiającego 1-2 razy w tygodniu, w dni robocze w godzinach rannych (7.30 – 10.00). 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 Żywnienia znajdującego się w Warszawie przy ul. Inflanckiej 6. Wykonawca dokona również rozładunku zamówionego towaru do magazynu zamawiającego. Osobą upoważnioną do kontroli jakościowej jest kierownik Działu Żywnienia lub osoba przez niego upoważniona. Po dokonaniu kontroli jakościowej dostarczanych produktów podpisany zostanie protokół zdawczo-odbiorczy.

Termin przydatności do spożycia:

1. Artykuły spożywcze- nie mniej niż 4 miesiące od daty dostawy
2. Przyprawy- nie mniej niż 8 miesięcy od daty dostawy.
3. Koncentraty i artykuły konserwowe- nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy

Rozliczenie za zrealizowane dostawy:

Rozliczenie pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą odbywać się będzie fakturami częściowymi, wystawianymi 1 raz w tygodniu i 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.

1. **Przedmiotem zamówienia** jest dostawa wędlin, drobiu oraz mięsa wieprzowego i wołowego dla Szpitala Specjalistycznego „INFLANCKA” im. Krysi Niżyńskiej „Zakurzonej” w Warszawie; CPV: 15.13.11.30-5, 15.13.11.35-0; 15.11.00.00-2; 15.11.20.00-6; 15.11.30.00-3; 15.11.10.00-9
2. Opis przedmiotu zamówienia Część 7

Lp.	Przedmiot zamówienia	Jednostka	Ilość szacunkowa
1	2	3	
1	Szynka cesarska*	[kg]	60,00
2	Pasztet drobiowy	[kg]	150,00
3	Szynka wiejska	[kg]	150,00
4	Szynka babuni*	[kg]	100,00
5	Szynka zamkowa*	[kg]	100,00
6	Szynka gotowana	[kg]	150,00
7	Baleron gotowany wieprzowy	[kg]	35,00
8	Ogonówka wieprzowa	[kg]	150,00
9	Parówki wieprzowe z szynki (nie mniej niż 60% mięsa)	[kg]	100,00
10	Kiełbasa zwyczajna	[kg]	50,00
11	Kiełbasa krakowska parzona	[kg]	40,00
12	Kiełbasa biała	[kg]	20,00
13	Kiełbasa szynkowa*	[kg]	50,00
14	Boczek wędzony	[kg]	30,00
15	Polędwica sopocka	[kg]	200,00
16	Schab pieczony na szaro*	[kg]	60,00
17	Pierś indycza wędzona*	[kg]	200,00
18	Szynka z indyka	[kg]	150,00
19	Polędwica seniora*	[kg]	200,00
20	Pasztet mięsny z pieca*	[kg]	150,00
21	Parówki cielęce (nie mniej niż 60% mięsa)	[kg]	100,00
22	Kurczaki świeże całe	[kg]	350,00
23	Korpusy z kurczaka	[kg]	500,00
24	Filet z piersi kurczaka	[kg]	400,00
25	Filet z piersi indyka	[kg]	200,00
26	Mięso z kurczaka (gulaszowe b/skóry, b/tłuszczu)	[kg]	200,00
27	Udko z kurczaka	[kg]	200,00
28	Podudzie z kurczaka	[kg]	200,00
29	Schab środkowy wieprzowy b/k	[kg]	300,00
30	Karkówka wieprzowa b/k	[kg]	150,00
31	Łopátka wieprzowa b/k	[kg]	300,00
32	Szynka wieprzowa b/k	[kg]	250,00
33	Łata wołowa	[kg]	80,00
34	Wołowina b/k extra	[kg]	350,00
35	Mięso wołowe (gulaszowe)	[kg]	200,00
36	Łopátka wołowa b/k	[kg]	200,00

lub równoważne*

*) Zamawiający dopuszcza możliwość złożenia ofert równoważnych. Za równoważną uzna produkt o takich samych lub bardzo zbliżonych walorach smakowych, zapachowych i kolorystycznych; sposobie użycia i terminie przydatności do spożycia.

3. 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,
4. 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.).
5. Kolor dostarczanych wędlin nie powinien ulegać zmianie w czasie krojenia.
6. Wędliny mają być dostarczane w porcjach, których wielkość zależy od ilości zamawianej.
7. 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, ścięgna,
 - e. niedostateczne rozdrobnienie,
 - f. obecność śladów szkodników oraz ich pozostałości,
 - g. brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.
8. 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 późn. zm.).
9. Mięso ma być dostarczane w porcjach, których wielkość zależy od ilości zamawianej oraz wynika z rozbioru technologicznego półtuszy wieprzowych lub wołowych. Zapis ten nie dotyczy okrawków mięsnych, których wielkość powinna umożliwiać ich dalszą obróbkę kulinarną
10. 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 obejmujących ilość i rodzaj zamawianego towaru oraz termin dostawy uzgadniane będą telefonicznie i wymagają potwierdzenia w formie elektronicznej na adres e-mail.

Dostawy:

1. Dostawy realizowane będą, zgodnie ze złożonymi zamówieniami, w zależności od potrzeb Zamawiającego 1-2 razy w tygodniu, w dni robocze w godzinach rannych (7.30 – 10.00). 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 Żywnienia znajdującego się w Warszawie przy ul. Inflanckiej 6. Wykonawca dokona również rozładunku zamówionego towaru do magazynu zamawiającego. Osobą upoważnioną do kontroli jakościowej jest kierownik Działu Żywnienia 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 1 raz w tygodniu i 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.

1. **Przedmiotem zamówienia** jest dostawa pieczywa i wyrobów cukierniczych dla Szpitala Specjalistycznego „INFLANCKA” im. Krysi Niżyńskiej „Zakurzonej” w Warszawie; CPV: 15.81.10.00-6, 15.81.00.00-9
2. Opis przedmiotu zamówienia Część 8

Lp.	Przedmiot zamówienia	Jednostka	Ilość szacunkowa
1	2	3	4
1	Chleb mieszany, pszenno-żytni (500g); krojony, foliowany	[kg]	2500
2	Chleb razowy naturalny (500g); krojony, foliowany	[kg]	2500
4	Bułka wrocławska pszenna (300g);krojona, foliowana	[kg]	900
5	Bułka słodka nadziewana- serem, dżemem, owocami *(100g)	[kg]	150
6	Kajzerki (50g)	[kg]	250
7	Bułka tarta	[kg]	150

*-do wyboru przez Zamawiającego

Oferowane pieczywo musi charakteryzować się następującymi cechami:

1. **pieczywo** krojone i bułka wrocławska krojona musi być zapakowane w folię z datą przydatności do spożycia,
2. **świeżość** – pieczywo powinno zachować świeżość przez okres min. 4 dni (dotyczy pieczywa w opakowaniu),
3. **zapach** – zapach charakterystyczny dla pieczywa bez obcych zapachów,
4. **smak** – odpowiednio słony, charakterystyczny dla pieczywa, brak obcych posmaków,
5. **wygląd** – pieczywo dobrze wyrośnięte, rumiana skórka, kolor równomierny, trochę jaśniejszy ku bokom,
6. **wypieczenie** – pieczywo wypieczone o właściwej wilgotności i elastyczności (jędrne ale nie gliniaste) nie kruszące się, bez rozwarstwiania miększu (miększ musi przylegać do skórki i mieć wiele małych porów), bez powstawania dziur podczas smarowania.

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 obejmujących ilość i rodzaj zamawianego towaru oraz termin dostawy uzgadniane będą telefonicznie i wymagają potwierdzenia w formie elektronicznej na adres e-mail.

Dostawy:

1. Dostawy realizowane będą, zgodnie ze złożonymi zamówieniami, w zależności od potrzeb Zamawiającego 6 razy w tygodniu, oprócz niedziel i świąt w godzinach rannych (6.00-6.15). 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 Żywnienia znajdującego się w Warszawie przy ul. Inflanckiej 6. Wykonawca dokona również rozładunku zamówionego towaru do magazynu zamawiającego. Osobą upoważnioną do kontroli jakościowej jest kierownik Działu Żywnienia lub osoba przez niego upoważniona. Po dokonaniu kontroli jakościowej dostarczanych produktów podpisany zostanie protokół zdawczo-odbiorczy.

Rozliczenie za zrealizowane dostawy:

Rozliczenie pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą odbywać się będzie fakturami częściowymi, wystawianymi 1 raz w tygodniu i 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.