



SZPITAL WOJEWÓDZKI
im. Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Łomży

SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

**na dostawę surowców spożywczych na potrzeby Działu Żywienia
Szpitala Wojewódzkiego im. Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Łomży**

znak sprawy: ZT-SZP-226/01/31/2022

podstępowanie o udzielenie zamówienia publicznego o wartości poniżej progów unijnych prowadzone na podstawie ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2021 r. poz. 1129 z późn. zm.) w trybie podstawowym (art. 275 pkt 1)

ZATWIERDZAM

DYREKTOR
Szpitala Wojewódzkiego
im. Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Łomży
Jarosław Pokoleńczuk

Łomża, dnia 12.04.2022 r.

Postępowanie prowadzone jest przy użyciu środków komunikacji elektronicznej.

Składanie ofert następuje za pośrednictwem platformy MINIPORTAL oraz ePUAP.

Identyfikator postępowania (miniportal: <https://miniportal.uzp.gov.pl/>):

b9c7e614-09e7-4e51-a1cc-ace5f2e11d74

I. NAZWA ORAZ ADRES ZAMAWIAJĄCEGO

SZPITAL WOJEWÓDZKI IM. KARDYNAŁA STEFANA WYSZYŃSKIEGO W ŁOMŻY

Al. Piłsudskiego 11, 18-404 Łomża

Tel. 86 47 33 900 (centrala)

Tel. 86 47 33 268, 86 47 33 266, 86 47 33 314 (Sekcja Zamówień Publicznych)

NIP: 718-16-89-321

Adres e-mail: przetargi@szpital-lomza.pl

Adres strony internetowej: www.szpital-lomza.pl

Adres strony internetowej, na której jest prowadzone postępowanie i na której będą dostępne wszelkie dokumenty związane z prowadzoną procedurą, w tym zmiany i wyjaśnienia treści SWZ:

<https://www.szpital-lomza.pl/index.php?k=123>

II. OCHRONA DANYCH OSOBOWYCH

1. Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO”, informuję, że:
 - 1) administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Szpital Wojewódzki im. Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Łomży, Al. Piłsudskiego 11, 18-404 Łomża,
 - 2) Inspektor ochrony danych osobowych w Szpital Wojewódzki im. Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Łomży: **e-mail: iod@szpital-lomza.pl, telefon 86 47 33 606,**
 - 3) Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonym w trybie podstawowym na podstawie art. 275 pkt 1 ustawy PZP ***na dostawę surowców spożywczych na potrzeby Działu Żywności Szpitala Wojewódzkiego im. Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Łomży, znak sprawy: ZT-SZP-226/01/31/2022,***
 - 4) odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 74 ustawy PZP,
 - 5) Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 78 ust. 1 ustawy PZP. przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy,
 - 6) obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy PZP, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego,
 - 7) w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosownie do art. 22 RODO,
 - 8) posiada Pani/Pan:
 - a) na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących (w przypadku, gdy skorzystanie z tego prawa wymagałoby po stronie administratora niewspółmiernie dużego wysiłku może zostać Pani/Pan zobowiązana do wskazania dodatkowych informacji mających na celu sprecyzowanie żądania, w szczególności podania nazwy lub daty postępowania o udzielenie zamówienia publicznego albo sprecyzowanie nazwy lub daty zakończonego postępowania o udzielenie zamówienia);

- b) na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych (*skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z ustawą PZP oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników*);
 - c) na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem okresu trwania postępowania o udzielenie zamówienia publicznego oraz przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO (*prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego*);
 - d) prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
- 9) nie przysługuje Pani/Panu:
- a) w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
 - b) prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
 - c) na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO;
- 10) przysługuje Pani/Panu prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego na niezgodne z RODO przetwarzanie Pani/Pana danych osobowych przez administratora. Organem właściwym dla przedmiotowej skargi jest Urząd Ochrony Danych Osobowych, ul. Stawki 2, 00-193 Warszawa.

III. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

1. Niniejsze postępowanie prowadzone jest **w trybie podstawowym** o jakim stanowi art. 275 pkt 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2021 r. poz. 1129 z późn. zm.), zwaną dalej ustawą PZP oraz niniejszej Specyfikacji Warunków Zamówienia, zwaną dalej „SWZ”.
2. Zamawiający nie przewiduje wyboru najkorzystniejszej oferty z możliwością prowadzenia negocjacji.
3. Szacunkowa wartość przedmiotowego zamówienia nie przekracza progów unijnych o jakich mowa w art. 3 ustawy PZP.
4. Zamawiający nie przewiduje aukcji elektronicznej.
5. Zamawiający nie przewiduje złożenia oferty w postaci katalogów elektronicznych.
6. Zamawiający nie prowadzi postępowania w celu zawarcia umowy ramowej.
7. Zamawiający nie zastrzega możliwości ubiegania się o udzielenie zamówienia wyłącznie przez Wykonawców, o których mowa w art. 94 ustawy PZP.
8. Zamawiający nie określa dodatkowych wymagań związanych z zatrudnianiem osób, o których mowa w art. 96 ust. 2 pkt 2 ustawy PZP.

IV. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest **sukcesywna dostawa surowców spożywczych na potrzeby Działu Żywności Szpitala Wojewódzkiego im. Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Łomży**, w asortymencie, ilości i o wymaganiach określonych w Załączniku nr 6 do SWZ - Opis przedmiotu zamówienia.
2. **Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia został określony w Załączniku nr 6 do SWZ. Warunki dotyczące realizacji zamówienia zostały określone we wzorze umowy stanowiącym Załącznik nr 5 do SWZ.**
3. **Zamówienie podzielone jest na 14 części, zwane dalej Pakietami.**
4. Wspólny Słownik Zamówień CPV:

15000000-8 – Żywność, napoje, tytoń i produkty pokrewne
15131310-1 – Pasztety
15241400-3 – Tuńczyk puszkowany
15331427-6 – Skoncentrowany przecier pomidorowy
15331500-2 – Warzywa konserwowane w occie
15332200-6 – Dżemy i marmolady, galaretki owocowe, przeciery z owoców i orzechów oraz pasty do smarowania
15332230-5 – Marmolady
15411110-6 – Oliwa z oliwek
15420000-8 – Rafinowane oleje i tłuszcze
15512000-0 – Śmietana
15612000-1 – Mąka zbożowa lub roślinna i podobne produkty
15612100-2 – Mąka pszenna
15613000-8 – Produkty z ziaren zbóż
15614100-6 – Ryż długozłarnisty
15800000-6 – Różne produkty spożywcze
15812100-4 – Wyroby ciastkarskie
15830000-5 – Cukier i produkty pokrewne
15831000-2 – Cukier
15841000-5 – Kakao
15842000-2 – Czekolada i wyroby cukiernicze
15850000-1 – Produkty z ciasta makaronowego
15851100-9 – Makaron niegotowany
15861000-1 – Kawa
15863000-5 – Herbata
15871100-5 – Ocet i substytuty octu
15871200-6 – Sosy, mieszanki przypraw i mieszanki przypraw korzennych
15871230-5 – Ketchup
15871250-1 – Musztarda
15871260-4 – Sosy
15871273-8 – Majonez
15871274-5 – Pasty kanapkowe
15872000-1 – Zioła i przyprawy korzenne
15872400-5 – Sól
15891000-0 – Zupy i buliony
15892000-7 – Wywary warzywne, ekstrakty, substancje peptydowe i zagęszczacze
15899000-6 – Proszek do pieczenia
03142100-9 – Miód naturalny
03212200-2 – Warzywa strączkowe suszone, łuskane
03221210-1 – Fasola
03221220-4 – Groch
15300000-1 – Owoce, warzywa i podobne produkty
15331170-9 – Warzywa mrożone

5. **Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych.** Za ofertę częściową uznaje się ofertę na jeden Pakiet. Wykonawca może złożyć ofertę na jeden lub więcej Pakietów. Składając ofertę na dany Pakiet, Wykonawca zobowiązany jest zaoferować i dokonać wyceny każdej pozycji w Pakiecie.

6. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych oraz w postaci katalogów elektronicznych.
7. Zamawiający nie przewiduje udzielania zamówień, o których mowa w art. 214 ust. 1 pkt 8.

V. PODWYKONAWSTWO

1. Wykonawca może powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcy (podwykonawcom).
2. Zamawiający **nie zastrzega** obowiązku osobistego wykonania przez Wykonawcę kluczowych części zamówienia.
3. Zamawiający wymaga, aby w przypadku powierzenia części zamówienia podwykonawcom, Wykonawca wskazał w ofercie części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom oraz podał (o ile są mu wiadome na tym etapie) nazwy (firmy) tych podwykonawców.

VI. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

1. Termin realizacji zamówienia:
 - **od daty zawarcia umowy przez okres 12 miesięcy – dotyczy Pakietów 1-13**
 - **od daty zawarcia umowy przez okres 6 miesięcy – dotyczy Pakietu 14**
2. Szczegółowe zagadnienia dotyczące terminu realizacji umowy uregulowane są we wzorze umowy stanowiącym **Załącznik nr 5 do SWZ**.

VII. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu na zasadach określonych w Rozdziale VIII SWZ, oraz spełniają określone przez Zamawiającego warunki udziału w postępowaniu.
2. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki dotyczące:
 - 1) **zdolności do występowania w obrocie gospodarczym:**

Wykonawca spełni warunek, jeżeli wykaże, że:

 1. **posiada wdrożony system kontroli jakości HACCP**
 2. **podlega urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, zgodnie z art. 62 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2020 poz. 2021)**
 - 2) **uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów:**

Zamawiający nie stawia warunku w powyższym zakresie.
 - 3) **sytuacji ekonomicznej lub finansowej:**

Zamawiający nie stawia warunku w powyższym zakresie.
 - 4) **zdolności technicznej lub zawodowej:**

Wykonawca spełni warunek, jeżeli wykaże, że dysponuje co najmniej 1 środkiem transportu przeznaczonym do przewozu żywności spełniającym warunki określone w Rozdziale IV Załącznika nr II do rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. L 139 z 30 kwietnia 2004 r.).
3. Zamawiający, w stosunku do Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, w odniesieniu do warunku dotyczącego zdolności technicznej lub zawodowej – dopuszcza łączne spełnianie warunku przez Wykonawców.

VIII. PODSTAWY WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA

1. Z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się Wykonawców, w stosunku do których zachodzi którakolwiek z okoliczności wskazanych w **art. 108 ust. 1 ustawy PZP oraz art. 109 ust. 1 pkt 4) ustawy PZP**.
2. Wykluczenie Wykonawcy następuje zgodnie z art. 111 ustawy PZP.

IX. OŚWIADCZENIA I DOKUMENTY, JAKIE ZOBOWIĄZANI SĄ DOSTARCZYĆ WYKONAWCY W CELU POTWIERDZENIA SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ WYKAZANIA BRAKU PODSTAW WYKLUCZENIA (PODMIOTOWE ŚRODKI DOWODOWE)

1. Do oferty Wykonawca zobowiązany jest dołączyć aktualne na dzień składania ofert oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu oraz o braku podstaw do wykluczenia z postępowania – zgodnie z **Załącznikiem nr 2 do SWZ**;
2. Informacje zawarte w oświadczeniu, o którym mowa w pkt 1 stanowią wstępne potwierdzenie, że Wykonawca nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu.
3. **Zamawiający wezwie Wykonawcę**, którego oferta została najwyżej oceniona, do złożenia w wyznaczonym terminie, nie krótszym niż 5 dni od dnia wezwania, aktualnych na dzień **złożenia podmiotowych środków dowodowych**.
4. Podmiotowe środki dowodowe wymagane od Wykonawcy obejmują:
 - 1) **Oświadczenie Wykonawcy**, o aktualności informacji zawartych w oświadczeniu, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy PZP, w zakresie podstaw wykluczenia z postępowania na podstawie art. 108 ust. 1 ustawy PZP – **załącznik nr 3 do SWZ**;
 - 2) **Odpis lub informacja z Krajowego Rejestru Sądowego lub z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej, w zakresie art. 109 ust. 1 pkt 4 ustawy PZP**, sporządzonych nie wcześniej niż 3 miesiące przed jej złożeniem, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji;
 - 3) **Wykaz środków transportu przeznaczonych do przewozu żywności** spełniających warunki określone w Rozdziale IV Załącznika nr II do rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. L. 139 z 30 kwietnia 2004 r.), wraz z informacją dot. jednostki wydającej decyzję dopuszczającą pojazd do transportu żywności, terminie ważności decyzji dopuszczającej pojazd do transportu żywności, oraz podstawie do dysponowania tymi środkami transportu – **załącznik nr 7 do SWZ**;
 - 4) **dokument potwierdzający, że Wykonawca posiada wdrożony system kontroli jakości HACCP**;
 - 5) **dokument potwierdzający, że Wykonawca podlega urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, zgodnie z art. 62 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2020 poz. 2021)**.
5. Jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, zamiast dokumentu, o których mowa w ust. 4 pkt 2), składa dokument lub dokumenty wystawione w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzające odpowiednio, że nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości. Dokument, o którym mowa powyżej, powinien być wystawiony nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert.
6. Jeżeli w kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, nie wydaje się dokumentów, o których mowa w ust. 4 pkt 2), zastępuje się je w całości lub części dokumentem zawierającym odpowiednio oświadczenie Wykonawcy, ze wskazaniem osoby albo osób uprawnionych do jego reprezentacji, złożone przed notariuszem lub przed organem sądowym, administracyjnym albo organem samorządu zawodowego lub gospodarczego właściwym ze względu na siedzibę lub miejsce zamieszkania Wykonawcy.

7. Zamawiający **nie wzywa** do złożenia podmiotowych środków dowodowych, jeżeli:
 - 1) może je uzyskać za pomocą bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych, w szczególności rejestrów publicznych w rozumieniu ustawy z dnia 17 lutego 2005 r. o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne, **o ile Wykonawca wskazał w oświadczeniu, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy PZP dane umożliwiające dostęp do tych środków;**
 - 2) podmiotowym środkiem dowodowym jest oświadczenie, którego treść odpowiada zakresowi oświadczenia, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy PZP;
8. Wykonawca nie jest zobowiązany do złożenia podmiotowych środków dowodowych, które Zamawiający posiada, jeżeli Wykonawca wskaże te środki oraz potwierdzi ich prawidłowość i aktualność.
9. W zakresie nieuregulowanym ustawą PZP lub niniejszą SWZ do oświadczeń i dokumentów składanych przez Wykonawcę w postępowaniu zastosowanie mają w szczególności przepisy rozporządzenia Ministra Rozwoju Pracy i Technologii z dnia 23 grudnia 2020 r. *w sprawie podmiotowych środków dowodowych oraz innych dokumentów lub oświadczeń, jakich może żądać Zamawiający od Wykonawcy* (Dz.U. poz. 2415) oraz rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2020 r. *w sprawie sposobu sporządzania i przekazywania informacji oraz wymagań technicznych dla dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursie* (Dz.U. poz. 2452).
10. **Podmiotowe środki dowodowe oraz inne dokumenty lub oświadczenia, składa się w formie elektronicznej (opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym) lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.**

X. POLEGANIE NA ZASOBACH INNYCH PODMIOTÓW

1. Wykonawca może w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych podmiotów udostępniających zasoby, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nimi stosunków prawnych.
2. Wykonawca, który polega na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby, **składa, wraz z ofertą, zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby** do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji danego zamówienia lub inny podmiotowy środek dowodowy potwierdzający, że Wykonawca realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów.
3. Zamawiający ocenia, czy udostępniane Wykonawcy przez podmioty udostępniające zasoby zdolności techniczne lub zawodowe, pozwalają na wykazanie przez Wykonawcę spełniania warunków udziału w postępowaniu, a także bada, czy nie zachodzą wobec tego podmiotu podstawy wykluczenia, które zostały przewidziane względem Wykonawcy.
4. Jeżeli zdolności techniczne lub zawodowe podmiotu udostępniającego zasoby nie potwierdzają spełniania przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu lub zachodzą wobec tego podmiotu podstawy wykluczenia, Zamawiający żąda, aby Wykonawca w terminie określonym przez Zamawiającego zastąpił ten podmiot innym podmiotem lub podmiotami albo wykazał, że samodzielnie spełnia warunki udziału w postępowaniu.

UWAGA: Wykonawca nie może, po upływie terminu składania ofert, powoływać się na zdolności lub sytuację podmiotów udostępniających zasoby, jeżeli na etapie składania ofert nie polegał on w danym zakresie na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby.
5. Wykonawca, w przypadku polegania na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby, przedstawia, wraz z oświadczeniem, o którym mowa w Rozdziale IX ust. 1 SWZ, także oświadczenie podmiotu udostępniającego zasoby, potwierdzające brak podstaw wykluczenia tego podmiotu oraz

odpowiednio spełnianie warunków udziału w postępowaniu, w zakresie, w jakim Wykonawca powołuje się na jego zasoby, zgodnie z katalogiem dokumentów określonych w Rozdziale IX SWZ.

XI. INFORMACJA DLA WYKONAWCÓW WSPÓLNIE UBIEGAJĄCYCH SIĘ O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA

1. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia. W takim przypadku Wykonawcy ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu albo do reprezentowania i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego. **Pełnomocnictwo składa się w oryginale w postaci dokumentu elektronicznego lub w elektronicznej kopii dokumentu poświadczonej notarialnie za zgodność z oryginałem wraz z ofertą.**
2. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, oświadczenia, o których mowa w Rozdziale IX ust. 1 SWZ, składa każdy z Wykonawców. Oświadczenia te potwierdzają brak podstaw wykluczenia oraz spełnianie warunków udziału w zakresie, w jakim każdy z Wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu.
3. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia dołączają do oferty oświadczenie, z którego wynika, które dostawy wykonają poszczególni Wykonawcy.
4. Oświadczenia i dokumenty potwierdzające brak podstaw do wykluczenia z postępowania składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie.

XII. SPOSÓB KOMUNIKACJI ORAZ WYJAŚNIENIA TREŚCI SWZ

1. W postępowaniu o udzielenie zamówienia komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcami odbywa się przy użyciu miniPortalu, który dostępny jest pod adresem: <https://miniportal.uzp.gov.pl/> ePUAPu, dostępnego pod adresem: <https://epuap.gov.pl/wps/portal> oraz poczty elektronicznej (adres: przetargi@szpital-lomza.pl)
2. Wykonawcy występujący wspólnie są zobowiązani do ustanowienia pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu albo do reprezentowania ich w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie przedmiotowego zamówienia publicznego. Wszelka korespondencja będzie prowadzona przez Zamawiającego wyłącznie z pełnomocnikiem.
3. Zamawiający wyznacza następujące osoby do kontaktu z Wykonawcami: Pani Ewelina Brulińska tel. 86 47 33 266, email przetargi@szpital-lomza.pl
4. Wykonawca zamierzający wziąć udział w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego, musi posiadać konto na ePUAP. Wykonawca posiadający konto na ePUAP ma dostęp do następujących formularzy: „Formularz do złożenia, zmiany, wycofania oferty lub wniosku” oraz do „Formularza do komunikacji”.
5. Wymagania techniczne i organizacyjne wysyłania i odbierania dokumentów elektronicznych, elektronicznych kopii dokumentów i oświadczeń oraz informacji przekazywanych przy ich użyciu opisane zostały w Regulaminie korzystania z systemu miniPortal oraz Warunkach korzystania z elektronicznej platformy usług administracji publicznej (ePUAP).
6. Maksymalny rozmiar plików przesyłanych za pośrednictwem dedykowanych formularzy: „Formularz złożenia, zmiany, wycofania oferty lub wniosku” i „Formularza do komunikacji” wynosi 150 MB.
7. Za datę przekazania oferty, wniosków, zawiadomień, dokumentów elektronicznych, oświadczeń lub elektronicznych kopii dokumentów lub oświadczeń oraz innych informacji przyjmuje się datę ich przekazania na ePUAP.
8. ID postępowania zawarte jest na stronie tytułowej SWZ. Dane postępowanie można wyszukać również na Liście postępowań udostępnionej na stronie internetowej miniPortalu.

ZŁOŻENIE OFERTY

1. Wykonawca składa ofertę a pośrednictwem „**Formularza do złożenia, zmiany, wycofania oferty lub wniosku**” dostępnego na ePUAP i udostępnionego również na miniPortalu. Funkcjonalność do zaszyfrowania oferty przez Wykonawcę jest dostępna dla Wykonawców na miniPortalu, w szczegółach danego postępowania. W formularzu oferty Wykonawca zobowiązany jest podać adres skrzynki ePUAP, na którym prowadzona będzie korespondencja związana z postępowaniem.
2. Ofertę należy sporządzić w języku polskim.
3. **Oferta powinna być sporządzona z wykorzystaniem formatu danych np. .doc, .docx, .odt a następnie zapisana w formacie np. .pdf w formie elektronicznej (opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym) lub złożona w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.**

Zamawiający zaleca, aby Wykonawca zastosował następującą nazwę folderu zawierającego ofertę:

31_2022_OFERTA_..... (należy podać nazwę Wykonawcy)”

4. Sposób złożenia oferty, w tym zaszyfrowania oferty opisany został w „Instrukcji użytkownika”, dostępnej na stronie: <https://miniportal.uzp.gov.pl/>
Zamawiający informuje, że na stronie internetowej Urzędu Zamówień Publicznych www.uzp.gov.pl opublikowana została opinia pt. *"Jak należy podpisać ofertę w postaci elektronicznej"* dotycząca elektronicznego podpisywania ofert.
5. Jeżeli dokumenty elektroniczne, przekazywane przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, zawierają informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz. U. z 2020 r. poz. 1913), Wykonawca, w celu utrzymania w poufności tych informacji, przekazuje je w wydzielonym i odpowiednio oznaczonym pliku, wraz z jednoczesnym zaznaczeniem polecenia „**Załącznik stanowiący tajemnicę przedsiębiorstwa**” a następnie wraz z plikami stanowiącymi jawną część należy ten plik zaszyfrować.
6. Do oferty należy dołączyć oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu, spełnianiu warunków udziału w postępowaniu, w zakresie wskazanym w SWZ, w formie elektronicznej (opatrzone kwalifikowanym podpisem elektronicznym) lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym, a następnie zaszyfrować wraz z plikami stanowiącymi ofertę.
7. Oferta może być złożona tylko do upływu terminu składania ofert.
8. Wykonawca może przed upływem terminu do składania ofert wycofać ofertę za pośrednictwem „**Formularza do złożenia, zmiany, wycofania oferty lub wniosku**” dostępnego na ePUAP i udostępnionego również na miniPortalu. Sposób wycofania oferty został opisany w „Instrukcji użytkownika” dostępnej na miniPortalu.
9. Wykonawca po upływie terminu do składania ofert nie może skutecznie dokonać zmiany ani wycofać złożonej oferty.

SPOSÓB KOMUNIKOWANIA SIĘ ZAMAWIAJĄCEGO Z WYKONAWCAMI (NIE DOTYCZY SKŁADANIA OFERT)

1. W postępowaniu o udzielenie zamówienia komunikacja pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcami w szczególności składanie oświadczeń, wniosków, zawiadomień oraz przekazywanie informacji odbywa się elektronicznie za pośrednictwem dedykowanego formularza: „Formularz do komunikacji” dostępnego na ePUAP oraz udostępnionego przez miniPortal. We wszelkiej korespondencji związanej z niniejszym postępowaniem Zamawiający i Wykonawcy posługują się numerem ogłoszenia (BZP lub ID postępowania).

2. **Zamawiający może również komunikować się z Wykonawcami za pomocą poczty elektronicznej, e-mail przetargi@szpital-lomza.pl**
3. Dokumenty elektroniczne, składane są przez Wykonawcę za pośrednictwem „Formularza do komunikacji” jako załączniki. Zamawiający dopuszcza również możliwość składania dokumentów elektronicznych za pomocą poczty elektronicznej, na wskazany w pkt 2 adres e-mail.
Sposób sporządzenia dokumentów elektronicznych musi być zgodny z wymaganiami określonymi w rozporządzeniu Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2020 r. w sprawie sposobu sporządzania i przekazywania informacji oraz wymagań technicznych dla dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursie (Dz. U. poz. 2452) oraz rozporządzeniu Ministra Rozwoju, Pracy i Technologii z dnia 23 grudnia 2020 r. w sprawie podmiotowych środków dowodowych oraz innych dokumentów lub oświadczeń, jakich może żądać zamawiający od Wykonawcy (Dz. U. poz. 2415). Zawiadomienia, oświadczenia, wnioski lub informacje Wykonawcy przekazują drogą elektroniczną na adres: przetargi@szpital-lomza.pl
4. W korespondencji kierowanej do Zamawiającego, Wykonawcy powinni posługiwać się numerem przedmiotowego postępowania: **ZT-SZP-226/01/31/2022**.
5. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego z wnioskiem o wyjaśnienie treści SWZ.
6. Zamawiający jest obowiązany udzielić wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert, pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie treści SWZ wpłynął do Zamawiającego nie później niż na 4 dni przed upływem terminu składania ofert.
7. Jeżeli Zamawiający nie udzieli wyjaśnień w terminie, o którym mowa w punkcie 6 powyżej, przedłuża termin składania ofert o czas niezbędny do zapoznania się wszystkich zainteresowanych Wykonawców z wyjaśnieniami niezbędnymi do należytego przygotowania i złożenia ofert. W przypadku gdy wniosek o wyjaśnienie treści SWZ nie wpłynął w terminie, o którym mowa w punkcie 6 powyżej, Zamawiający nie ma obowiązku udzielania wyjaśnień SWZ oraz obowiązku przedłużenia terminu składania ofert.
8. Przedłużenie terminu składania ofert, o których mowa w punkcie 7 powyżej, nie wpływa na bieg terminu składania wniosku o wyjaśnienie treści SWZ.

XIII. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERT ORAZ WYMAGANIA FORMALNE DOTYCZĄCE SKŁADANYCH OŚWIADCZEŃ I DOKUMENTÓW

1. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
2. Treść oferty musi odpowiadać treści SWZ.
3. Ofertę składa się **na Formularzu Ofertowym** – zgodnie z Załącznikiem nr 1 do SWZ.
Wraz z ofertą Wykonawca jest zobowiązany złożyć:
 - 1) **zestawienie asortymentowo-ilościowe** – zgodnie z Załącznikiem nr 4 do SWZ
 - 2) **oświadczenie, o którym mowa w Rozdziale IX ust. 1 SWZ** – zgodnie z Załącznikiem nr 2 do SWZ - w przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez Wykonawców, oświadczenie składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie,
 - 3) **zobowiązanie innego podmiotu, o którym mowa w Rozdziale X ust. 2 SWZ (jeżeli dotyczy);**
 - 4) **dokumenty, z których wynika prawo do podpisania oferty** (odpis lub informacja z Krajowego Rejestru Sądowego, Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej lub innego właściwego rejestru);
 - 5) **odpowiednie pełnomocnictwa (jeżeli dotyczy);**
 - 6) **przedmiotowe środki dowodowe:**
 - a) dokumenty potwierdzające skład oferowanego produktu (np. specyfikacja, karta produktu, karta charakterystyki produktu) - **dotyczy wszystkich Pakietów (każdej pozycji Pakietu, w którym Wykonawca składa ofertę);**

b) numer licencji dla produktu bezglutenowego – dotyczy Pakietu 2 poz. 2, 4, 15, 16, 17, 18
(należy sporządzić listę zawierającą informacje: numer Pakietu, nr pozycji Pakietu, numer licencji zaofertowanego produktu bezglutenowego)

4. Oferta powinna być podpisana przez osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy, zgodnie z formą reprezentacji Wykonawcy określoną w rejestrze lub innym dokumencie, właściwym dla danej formy organizacyjnej Wykonawcy albo przez uprawnionego przedstawiciela Wykonawcy. W celu potwierdzenia, że osoba działająca w imieniu Wykonawcy jest umocowana do jego reprezentowania, Zamawiający żąda od Wykonawcy odpisu lub informacji z Krajowego Rejestru Sądowego, Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej lub innego właściwego rejestru.
5. Oferta oraz pozostałe oświadczenia i dokumenty, dla których Zamawiający określił wzory w formie formularzy zamieszczonych w załącznikach do SWZ, powinny być sporządzone zgodnie z tymi wzorami, co do treści oraz opisu kolumn i wierszy.
6. **Ofertę składa się pod rygorem nieważności w formie elektronicznej (opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym) lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.**
7. Oferta powinna być sporządzona w języku polskim. Każdy dokument składający się na ofertę powinien być czytelny.
8. Podmiotowe środki dowodowe lub inne dokumenty, w tym dokumenty potwierdzające umocowanie do reprezentowania, sporządzone w języku obcym przekazuje się wraz z tłumaczeniem na język polski.
9. Jeśli oferta zawiera informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz. U. z 2020 r. poz. 1913), Wykonawca powinien nie później niż w terminie składania ofert, zastrzec, że nie mogą one być udostępnione oraz wykazać, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa.
10. Wszystkie koszty związane z uczestnictwem w postępowaniu, w szczególności z przygotowaniem i złożeniem oferty ponosi Wykonawca składający ofertę. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.
11. Zgodnie z art. 107 ust. 2 ustawy PZP, **jeżeli Wykonawca nie złożył przedmiotowych środków dowodowych lub złożone przedmiotowe środki dowodowe są niekompletne, Zamawiający wzywa do ich złożenia lub uzupełnienia w wyznaczonym terminie.**
12. Przepisu, o którym mowa w ust. 11, nie stosuje się, jeżeli przedmiotowy środek dowodowy służy potwierdzeniu zgodności z cechami lub kryteriami określonymi w opisie kryteriów oceny ofert lub, pomimo złożenia przedmiotowego środka dowodowego, oferta podlega odrzuceniu albo zachodzą przesłanki unieważnienia postępowania.

XIV. SPOSÓB OBLICZENIA CENY OFERTY

1. Wykonawca podaje cenę za realizację przedmiotu zamówienia zgodnie ze wzorem Formularza Ofertowego, stanowiącego **Załącznik nr 1 do SWZ**.
2. Cena ofertowa brutto musi uwzględniać wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia oraz istotnymi postanowieniami umowy określonymi w niniejszej SWZ. **Cena ofertowa zostanie obliczona z wykorzystaniem Załącznika nr 4 do SWZ – Zestawienie asortymentowo-ilościowe.**
3. Cena podana na Formularzu Ofertowym jest ceną ostateczną, niepodlegającą negocjacji i wyczerpującą wszelkie należności Wykonawcy wobec Zamawiającego związane z realizacją przedmiotu zamówienia.
4. Cena oferty powinna być wyrażona w złotych polskich (PLN) z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
5. Zamawiający nie przewiduje rozliczeń w walucie obcej.

6. Wyliczona cena oferty brutto będzie służyć do porównania złożonych ofert i do rozliczenia w trakcie realizacji zamówienia.
7. Jeżeli została złożona oferta, której wybór prowadziłby do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z ustawą z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (Dz. U. z 2020 r. poz. 106), dla celów zastosowania kryterium ceny Zamawiający dolicza do przedstawionej w tej ofercie ceny kwotę podatku od towarów i usług, którą miałby obowiązek rozliczyć. W ofercie, o której mowa w ust. 1, Wykonawca ma obowiązek:
 - 1) poinformowania Zamawiającego, że wybór jego oferty będzie prowadził do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego;
 - 2) wskazania nazwy (rodzaju) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będą prowadziły do powstania obowiązku podatkowego;
 - 3) wskazania wartości towaru lub usługi objętego obowiązkiem podatkowym Zamawiającego, bez kwoty podatku;
 - 4) wskazania stawki podatku od towarów i usług, która zgodnie z wiedzą Wykonawcy, będzie miała zastosowanie.

XV. WYMAGANIA DOTYCZĄCE WADIUM

1. Zamawiający nie wymaga wniesienia wadium.

XVI. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ

1. Wykonawca będzie związany ofertą przez okres **30 dni, tj. do dnia 21 maja 2022 r.** Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.
2. W przypadku gdy wybór najkorzystniejszej oferty nie nastąpi przed upływem terminu związania ofertą wskazanego w punkcie 1, Zamawiający przed upływem terminu związania ofertą zwraca się jednokrotnie do Wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o wskazywany przez niego okres, nie dłuższy niż 30 dni. Przedłużenie terminu związania ofertą wymaga złożenia przez Wykonawcę pisemnego oświadczenia o wyrażeniu zgody na przedłużenie terminu związania ofertą.
3. Przedłużenie terminu związania ofertą jest dopuszczalne tylko z jednoczesnym przedłużeniem okresu ważności wadium albo, jeżeli nie jest to możliwe, z wniesieniem nowego wadium na przedłużony okres związania ofertą.
4. Odmowa wyrażenia zgody na przedłużenie terminu związania ofertą nie powoduje utraty wadium.

XVII. SPOSÓB I TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT

1. Ofertę należy złożyć **do dnia 22 kwietnia 2022 r. do godziny 10:00.**
2. Najpóźniej przed otwarciem ofert, udostępnia się na stronie internetowej prowadzonego postępowania informację o kwocie, jaką zamierza się przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
3. Otwarcie ofert nastąpi **w dniu 22 kwietnia 2022 r. o godzinie 10:10.**
4. Otwarcie ofert następuje poprzez użycie mechanizmu do odszyfrowania ofert dostępnego po zalogowaniu w zakładce Deszyfrowanie na miniPortalu i następuje poprzez wskazanie pliku do odszyfrowania.
5. W przypadku awarii systemu, przy użyciu którego następuje otwarcie ofert, która powoduje brak możliwości otwarcia ofert w terminie określonym przez Zamawiającego, otwarcie ofert następuje niezwłocznie po usunięciu awarii.
6. Niezwłocznie po otwarciu ofert Zamawiający udostępni na stronie internetowej prowadzonego postępowania informacje o:

- 1) nazwach albo imionach i nazwiskach oraz siedzibach lub miejscach prowadzonej działalności gospodarczej albo miejscach zamieszkania Wykonawców, których oferty zostały otwarte;
- 2) cenach zawartych w ofertach.

XVIII. OPIS KRYTERIÓW OCENY OFERT, WRAZ Z PODANIEM WAG TYCH KRYTERIÓW I SPOSOBU OCENY OFERT

1. Przy wyborze najkorzystniejszej oferty, Zamawiający będzie się kierował następującymi kryteriami oceny ofert:

Kryterium	Waga kryterium	Max liczba pkt możliwa do uzyskania w kryterium
CENA	60%	60,00 pkt
TERMIN DOSTAWY	40 %	40,00 pkt

- 1) W kryterium „CENA” oferta może uzyskać **maksymalnie 60,00 punktów**.

Liczba punktów w kryterium „CENA” zostanie obliczona według wzoru:

$$\text{ilość punktów} = \frac{\text{najniższa cena oferty spośród ofert niepodlegających odrzuceniu w danym Pakiecie}}{\text{cena oferty badanej w danym Pakiecie}} \times 100 \times 60\%$$

Podstawą przyznania punktów w kryterium „CENA” będzie cena ofertowa brutto podana przez Wykonawcę w Formularzu Ofertowym. Cena ofertowa brutto musi uwzględniać wszelkie koszty jakie Wykonawca poniesie w związku z realizacją przedmiotu zamówienia.

- 2) W kryterium „TERMIN DOSTAWY” Zamawiający przyzna punkty w oparciu o informacje zawarte w Formularzu ofertowym, według następującej zasady:

Termin dostawy – 5 dni roboczych od złożenia zamówienia – 0 pkt

Termin dostawy – 4 dni robocze od złożenia zamówienia – 20 pkt

Termin dostawy – 3 dni robocze od złożenia zamówienia – 20 pkt

Termin dostawy – 2 dni robocze od złożenia zamówienia – 40 pkt

Termin dostawy – 1 dzień roboczy od złożenia zamówienia – 40 pkt

Zamawiający wymaga zaoferowania terminu dostawy odrębnie dla każdego Pakietu, w którym Wykonawca składa ofertę.

- a) W przypadku zaoferowania przez Wykonawcę terminu dostawy dłuższego niż 5 dni roboczych od złożenia zamówienia, oferta zostanie odrzucona jako niezgodna z SWZ.
- b) W przypadku kiedy Wykonawca nie poda/nie wpisze w Formularzu ofertowym informacji o zaoferowanym terminie dostawy, Zamawiający uzna, że Wykonawca zaoferował wymagany termin dostawy tj. 5 dni roboczych od złożenia zamówienia i przyzna ofercie 0 pkt w kryterium „TERMIN DOSTAWY”.

2. Punktacja przyznawana w poszczególnych kryteriach oceny ofert będzie obliczona z dokładnością dwóch miejsc po przecinku.

3. Za najkorzystniejszą, zostanie uznana oferta, która otrzyma najwyższą liczbę punktów łącznie za kryteria oceny ofert. Oferta, w danym Pakiecie, może uzyskać łącznie maksymalnie 100,00 pkt.

XIX. INFORMACJE O FORMALNOŚCIACH, JAKIE POWINNY BYĆ DOPEŁNIONE PO WYBORZE OFERTY W CELU ZAWARCIA UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO

1. Zamawiający zawiera umowę w sprawie zamówienia publicznego w terminie nie krótszym niż 5 dni od dnia przesłania zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty.
2. Zamawiający może zawrzeć umowę w sprawie zamówienia publicznego przed upływem terminu, o którym mowa w punkcie 1, jeżeli w postępowaniu o udzielenie zamówienia prowadzonym w trybie podstawowym złożono tylko jedną ofertę.
3. W przypadku wyboru oferty złożonej przez Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego umowy regulującej współpracę tych Wykonawców.
4. Wykonawca będzie zobowiązany do podpisania umowy w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego.
5. Przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego, Wykonawca składa:
 - 1) pełnomocnictwo do zawarcia umowy (jeżeli dotyczy),
 - 2) umowę regulującą współpracę tych Wykonawców ubiegających się wspólnie o udzielenie zamówienia (jeżeli dotyczy),
 - 3) dokument potwierdzający, że Wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia,

XX. WYMAGANIA DOTYCZĄCE ZABEZPIECZENIA NALEŻYTEGO WYKONANIA UMOWY

Zamawiający **nie wymaga** wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

XXI. INFORMACJE O TREŚCI ZAWIERANEJ UMOWY ORAZ MOŻLIWOŚCI JEJ ZMIANY

1. Wybrany Wykonawca jest zobowiązany do zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego na warunkach określonych we Wzorze Umowy, stanowiącym **załącznik nr 5 do SWZ**.
2. Zakres świadczenia Wykonawcy wynikający z umowy jest tożsamy z jego zobowiązaniem zawartym w ofercie.
3. Zamawiający przewiduje możliwość zmiany zawartej umowy w stosunku do treści wybranej oferty w zakresie uregulowanym w art. 454-455 Ustawy PZP oraz wskazanym we wzorze Umowy, stanowiącym **załącznik nr 5 do SWZ**.
4. Zmiana umowy wymaga formy pisemnej pod rygorem nieważności.

XXII. POUCZENIE O ŚRODKACH OCHRONY PRAWNEJ PRZYSŁUGUJĄCYCH WYKONAWCY

1. Środki ochrony prawnej określone w niniejszym dziale przysługują Wykonawcy oraz innemu podmiotowi, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu zamówienia oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów ustawy PZP.
2. Środki ochrony prawnej wobec ogłoszenia wszczynającego postępowanie o udzielenie zamówienia oraz dokumentów zamówienia przysługują również organizacjom wpisanym na listę, o której mowa w art. 469 pkt 15 ustawy PZP oraz Rzecznikowi Małych i Średnich Przedsiębiorców.
3. Odwołanie przysługuje na:

- 1) niezgodną z przepisami ustawy czynność Zamawiającego, podjętą w postępowaniu o udzielenie zamówienia, w tym na projektowane postanowienie umowy;
 - 2) zaniechanie czynności w postępowaniu o udzielenie zamówienia, do której Zamawiający był obowiązany na podstawie ustawy;
4. Odwołanie wnosi się do Prezesa Izby. Odwołujący przekazuje kopię odwołania Zamawiającemu przed upływem terminu do wniesienia odwołania w taki sposób, aby mógł on zapoznać się z jego treścią przed upływem tego terminu.
 5. Odwołanie wobec treści ogłoszenia lub treści SWZ wnosi się w terminie 5 dni od dnia zamieszczenia ogłoszenia w Biuletynie Zamówień Publicznych lub treści SWZ na stronie internetowej.
 6. Odwołanie wnosi się w terminie:
 - 1) 5 dni od dnia przekazania informacji o czynności Zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia, jeżeli informacja została przekazana przy użyciu środków komunikacji elektronicznej,
 - 2) 10 dni od dnia przekazania informacji o czynności Zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia, jeżeli informacja została przekazana w sposób inny niż określony w pkt 1).
 7. Odwołanie w przypadkach innych niż określone w pkt 5 i 6 wnosi się w terminie 5 dni od dnia, w którym powzięto lub przy zachowaniu należytej staranności można było powziąć wiadomość o okolicznościach stanowiących podstawę jego wniesienia
 8. Na orzeczenie Izby oraz postanowienie Prezesa Izby, o którym mowa w art. 519 ust. 1 ustawy PZP, stronom oraz uczestnikom postępowania odwoławczego przysługuje skarga do sądu.
 9. W postępowaniu toczącym się wskutek wniesienia skargi stosuje się odpowiednio przepisy ustawy z dnia 17 listopada 1964 r. - Kodeks postępowania cywilnego o apelacji, jeżeli przepisy niniejszego rozdziału nie stanowią inaczej.
 10. Skargę wnosi się do Sądu Okręgowego w Warszawie - sądu zamówień publicznych, zwanego dalej "sądem zamówień publicznych".
 11. Skargę wnosi się za pośrednictwem Prezesa Izby, w terminie 14 dni od dnia doręczenia orzeczenia Izby lub postanowienia Prezesa Izby, o którym mowa w art. 519 ust. 1 ustawy PZP przesyłając jednocześnie jej odpis przeciwnikowi skargi. Złożenie skargi w placówce pocztowej operatora wyznaczonego w rozumieniu ustawy z dnia 23 listopada 2012 r. - Prawo pocztowe jest równoznaczne z jej wniesieniem.
 12. Prezes Izby przekazuje skargę wraz z aktami postępowania odwoławczego do sądu zamówień publicznych w terminie 7 dni od dnia jej otrzymania.

XXIII. WYKAZ ZAŁĄCZNIKÓW DO SWZ

Załącznik nr 1	Formularz Ofertowy
Załącznik nr 2	Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia i o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu
Załącznik nr 3	Oświadczenie Wykonawcy o aktualności informacji zawartych w oświadczeniu, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy PZP, w zakresie podstaw wykluczenia z postępowania
Załącznik nr 4	Zestawienie asortymentowo-ilościowe
Załącznik nr 5	Wzór umowy
Załącznik nr 6	Opis Przedmiotu Zamówienia (OPZ)
Załącznik nr 7	Wykaz środków transportu

DANE WYKONAWCY:

Nazwa Wykonawcy / Wykonawców w przypadku oferty wspólnej:

.....

Adres:

NIP REGON

Tel.

Adres poczty elektronicznej Wykonawcy, na który Zamawiający ma przesłać korespondencję:

.....

Adres skrzynki ePUAP Wykonawcy

Osoba do kontaktów (imię i nazwisko):

FORMULARZ OFERTOWY

Szpital Wojewódzki im. Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Łomży

Al. Piłsudskiego 11

18 - 404 Łomża

Nawiązując do ogłoszenia w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonym w trybie podstawowym zgodnie z art. 275 pkt 1 ustawy PZP, **na dostawę surowców spożywczych na potrzeby Działu Żywnienia Szpitala Wojewódzkiego im. Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Łomży, znak sprawy ZT-SZP-226/01/31/2022**

SKŁADAMY OFERTĘ:

- 1) **Pakiet 1 – za cenę brutto** zł (słownie złotych:)
Termin dostawy dni robocze od złożenia zamówienia
(maksymalny termin dostawy: 5 dni roboczych od złożenia zamówienia)
- 2) **Pakiet 2 – za cenę brutto** zł (słownie złotych:)
Termin dostawy dni robocze od złożenia zamówienia
(maksymalny termin dostawy: 5 dni roboczych od złożenia zamówienia)
- 3) **Pakiet 3 – za cenę brutto** zł (słownie złotych:)
Termin dostawy dni robocze od złożenia zamówienia
(maksymalny termin dostawy: 5 dni roboczych od złożenia zamówienia)
- 4) **Pakiet 4 – za cenę brutto** zł (słownie złotych:)
Termin dostawy dni robocze od złożenia zamówienia
(maksymalny termin dostawy: 5 dni roboczych od złożenia zamówienia)
- 5) **Pakiet 5 – za cenę brutto** zł (słownie złotych:)
Termin dostawy dni robocze od złożenia zamówienia
(maksymalny termin dostawy: 5 dni roboczych od złożenia zamówienia)
- 6) **Pakiet 6 – za cenę brutto** zł (słownie złotych:)
Termin dostawy dni robocze od złożenia zamówienia
(maksymalny termin dostawy: 5 dni roboczych od złożenia zamówienia)
- 7) **Pakiet 7 – za cenę brutto** zł (słownie złotych:)
Termin dostawy dni robocze od złożenia zamówienia
(maksymalny termin dostawy: 5 dni roboczych od złożenia zamówienia)

- 8) **Pakiet 8 – za cenę brutto** zł (słownie złotych:)
Termin dostawy dni robocze od złożenia zamówienia
(maksymalny termin dostawy: 5 dni roboczych od złożenia zamówienia)
- 9) **Pakiet 9 – za cenę brutto** zł (słownie złotych:)
Termin dostawy dni robocze od złożenia zamówienia
(maksymalny termin dostawy: 5 dni roboczych od złożenia zamówienia)
- 10) **Pakiet 10 – za cenę brutto** zł (słownie złotych:)
Termin dostawy dni robocze od złożenia zamówienia
(maksymalny termin dostawy: 5 dni roboczych od złożenia zamówienia)
- 11) **Pakiet 11 – za cenę brutto** zł (słownie złotych:)
Termin dostawy dni robocze od złożenia zamówienia
(maksymalny termin dostawy: 5 dni roboczych od złożenia zamówienia)
- 12) **Pakiet 12 – za cenę brutto** zł (słownie złotych:)
Termin dostawy dni robocze od złożenia zamówienia
(maksymalny termin dostawy: 5 dni roboczych od złożenia zamówienia)
- 13) **Pakiet 13 – za cenę brutto** zł (słownie złotych:)
Termin dostawy dni robocze od złożenia zamówienia
(maksymalny termin dostawy: 5 dni roboczych od złożenia zamówienia)
- 14) **Pakiet 14 – za cenę brutto** zł (słownie złotych:)
Termin dostawy dni robocze od złożenia zamówienia
(maksymalny termin dostawy: 5 dni roboczych od złożenia zamówienia)

Oświadczenia Wykonawcy:

- Zapoznaliśmy się z dokumentami dotyczącymi niniejszego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego oraz uzyskaliśmy wszelkie informacje niezbędne do przygotowania oferty i właściwego wykonania zamówienia publicznego oraz przyjmujemy warunki określone w Specyfikacji Warunków Zamówienia (SWZ) oraz załącznikach do SWZ i nie wnosimy w stosunku do nich żadnych uwag, a w przypadku wyboru naszej oferty zobowiązujemy się do podpisania w czasie i miejscu wskazanym przez Zamawiającego umowy w sprawie zamówienia publicznego zgodnie ze Wzorem umowy stanowiącym załącznik do SWZ.
- Oświadczamy, że przedmiot zamówienia zrealizujemy w terminie określonym przez Zamawiającego w SWZ.**
- Oświadczamy, że w cenie oferty zostały uwzględnione wszystkie koszty wykonania zamówienia i realizacji przyszłego świadczenia umownego. W ofercie nie została zastosowana cena dumpingowa i oferta nie stanowi czynu nieuczciwej konkurencji w myśl ustawy z 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (tj. Dz. U. z 2020 poz. 1913).
- Oświadczamy, że uważamy się za związanych niniejszą ofertą przez okres wymagany przez Zamawiającego w SWZ.
- Oświadczamy, że przedmiot zamówienia zrealizujemy bez udziału podwykonawców / z udziałem następujących podwykonawców *

Lp.	Części zamówienia, których wykonanie Wykonawca zamierza powierzyć podwykonawcy	Firmy (nazwa) podwykonawcy (dotyczy podwykonawców, którzy są znani Wykonawcy na dzień złożenia oferty)
1.		
2.		
3.		

- *Oświadczamy, że **polegamy** na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów w celu potwierdzenia

spełniania warunków udziału w postępowaniu, w następującym zakresie:

.....
(Zobowiązanie podmiotu do oddania do dyspozycji Wykonawcy niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia należy przedstawić w oryginale)

7. Oświadczamy, że wyrażamy zgodę na termin płatności: **do 60 dni od daty otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury VAT** i akceptujemy warunki płatności określone we wzorze umowy stanowiącym załącznik do SWZ.
8. *Oświadczamy, że niniejsza oferta:
- a) ***nie zawiera** informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji ;
 - b) ***zawiera** informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji
- (Jeżeli dokumenty elektroniczne, przekazywane przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, zawierają informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz. U. z 2020 r. poz. 1913), Wykonawca, w celu utrzymania w poufności tych informacji, przekazuje je w wydzielonym i odpowiednio oznaczonym pliku, wraz z jednoczesnym zaznaczeniem polecenia „Załącznik stanowiący tajemnicę przedsiębiorstwa”)*
9. Oświadczamy, że przedmiot zamówienia wykonamy w oparciu o wymagania zawarte w SWZ i wzorze umowy.
10. Oświadczamy, że wybór oferty prowadzi*/ nie prowadzi* do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego:
- a) *¹ nazwa towaru lub robót, których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do powstania obowiązku podatkowego:
 - b) *¹ wartość towaru lub robót bez kwoty podatku VAT:
11. *Oświadczamy, że Wykonawca **jest**:
- a) mikroprzedsiębiorstwem*
 - b) małym przedsiębiorstwem*
 - c) średnim przedsiębiorstwem*

zgodnie z zaleceniem Komisji Europejskiej z dnia 6 maja 2003 r. dotyczącym definicji mikroprzedsiębiorstw oraz małych i średnich przedsiębiorstw (Dz.U. L 124 z 20.5.2003, s. 36)

Mikroprzedsiębiorstwo – przedsiębiorstwo, które zatrudnia mniej niż 10 osób i którego roczny obrót lub roczna suma bilansowa nie przekracza 2 milionów EURO
--

Małe przedsiębiorstwo – przedsiębiorstwo, które zatrudnia mniej niż 50 osób i którego roczny obrót lub roczna suma bilansowa nie przekracza 10 milionów EURO

Średnie przedsiębiorstwa: przedsiębiorstwa, które nie są mikroprzedsiębiorstwami ani małymi przedsiębiorcami i które zatrudniają mniej niż 250 osób i których roczny obrót nie przekracza 50 milionów EUR lub roczna suma bilansowa nie przekracza 43 milionów EURO
--

12. *Oświadczamy, że Wykonawca **nie jest** mikroprzedsiębiorstwem bądź małym lub średnim przedsiębiorstwem zgodnie z zaleceniem Komisji Europejskiej z dnia 6 maja 2003 r. dotyczącym definicji mikroprzedsiębiorstw oraz małych i średnich przedsiębiorstw (Dz.U. L 124 z 20.5.2003, s. 36)
13. Oświadczam, że wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1). RODO¹) wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.

Integralną część oferty stanowią:

- 1.....
- 2.....
- 3.....

* *niepotrzebne skreślić*

*¹ *gdy wybór oferty prowadzi do powstania obowiązku podatkowego u Zamawiającego, Wykonawca zobligowany jest do wypełnienia pkt 10) lit.a) i lit.b)*

Wykonawca:

.....
.....
.....

(pełna nazwa/firma, adres, w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG)

reprezentowany przez:

.....
(imię, nazwisko, stanowisko/podstawa do reprezentacji)

OŚWIADCZENIE WYKONAWCY

**o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu i braku podstaw wykluczenia
składane na podstawie art. 125 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych
(Dz. U. z 2021 r. poz. 1129 z późn. zm.), zwanej dalej ustawą PZP**

I. OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

W związku ze złożeniem oferty w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonym w trybie podstawowym zgodnie z art. 275 pkt 1 ustawy PZP na dostawę surowców spożywczych na potrzeby Działu Żywności Szpitala Wojewódzkiego im. Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Łomży, znak sprawy ZT-SZP-226/01/31/2022

oświadczam, co następuje:

INFORMACJA DOTYCZĄCA WYKONAWCY:

Oświadczam, że spełniam warunki udziału w postępowaniu określone przez Zamawiającego w Rozdziale VII Specyfikacji Warunków Zamówienia oraz w treści ogłoszenia o zamówieniu.

INFORMACJA W ZWIĄZKU Z POLEGANIEM NA ZASOBACH INNYCH PODMIOTÓW:

Oświadczam, że w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu, określonych przez Zamawiającego w Rozdziale VII Specyfikacji Warunków Zamówienia oraz w treści ogłoszenia o zamówieniu, polegam na zasobach następującego/ych podmiotu/ów:, w następującym zakresie:

(wskazać podmiot i określić odpowiedni zakres dla wskazanego podmiotu).

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI:

Oświadczam, że wszystkie informacje podane w powyższych oświadczeniach są aktualne i zgodne z prawdą oraz zostały przedstawione z pełną świadomością konsekwencji wprowadzenia Zamawiającego w błąd przy przedstawianiu informacji.

II. OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PRZESŁANEK WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA

W związku ze złożeniem oferty w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonym w trybie podstawowym zgodnie z art. 275 pkt 1 ustawy PZP na dostawę surowców spożywczych na potrzeby Działu Żywnienia Szpitala Wojewódzkiego im. Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Łomży, znak sprawy ZT-SZP-226/01/31/2022 oświadczam, co następuje:

OŚWIADCZENIA DOTYCZĄCE WYKONAWCY:

1. Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 108 ust. 1 ustawy PZP,
2. Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 109 ust. 1 pkt. 4 ustawy PZP.

Oświadczam, że zachodzą w stosunku do mnie podstawy wykluczenia z postępowania na podstawie art. ustawy PZP (*podać mającą zastosowanie podstawę wykluczenia*) Jednocześnie oświadczam, że w związku z ww. okolicznością, na podstawie art. 110 ust. 2 ustawy PZP podjąłem następujące środki naprawcze:

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI:

Oświadczam, że wszystkie informacje podane w powyższych oświadczeniach są aktualne i zgodne z prawdą oraz zostały przedstawione z pełną świadomością konsekwencji wprowadzenia Zamawiającego w błąd przy przedstawianiu informacji.

.....
.....
.....
nazwa i adres Wykonawcy

OŚWIADCZENIE

**o aktualności informacji zawartych w oświadczeniu, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy PZP,
w zakresie podstaw wykluczenia z postępowania na podstawie art. 108 ust. 1 ustawy PZP**

**w związku ze złożeniem oferty w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonym
w trybie podstawowym zgodnie z art. 275 pkt 1 ustawy PZP na dostawę surowców spożywczych na
potrzeby Działu Żywności Szpitala Wojewódzkiego im. Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Łomży,
znak sprawy ZT-SZP-226/01/31/2022**

oświadczam, że informacje zawarte w oświadczeniu, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy PZP, w zakresie
podstaw wykluczenia z postępowania na podstawie art. 108 ust. 1 ustawy PZP

są aktualne / nie są aktualne *

*** *niepotrzebne skreślić***

PAKIET 1

1. Mąka Pszenna typ 550 Luksusowa.

Opakowanie jednostkowe 1000 g.
Zapotrzebowanie na 12 m-cy 2400 kg.

2. Mąka Pszenna typ 450 Tortowa

Opakowanie jednostkowe 1000 g.
Zapotrzebowanie na 12 m-cy 6000 kg.

3. Mąka żytnia typ 720 chlebowa.

Opakowanie jednostkowe 1000 g.
Zapotrzebowanie na 12 m-cy 900 kg.

4. Mąka krupczatka typ 450

Opakowanie jednostkowe 1000 g.
Zapotrzebowanie na 12 m-cy 300 kg.

5. Mąka Ziemniaczana SUPERIOR.

Opakowanie jednostkowe 500 g.
Zapotrzebowanie na 12 m-cy 280 kg, tj. 560 op. po 500 g.

6. Sól.

Opakowanie jednostkowe 1000 g.
Zapotrzebowanie na 12 m-cy 800 kg.

7. Sól warzona jodowana

Opakowanie jednostkowe 1000 g.
Zapotrzebowanie na 12 m-cy 600 kg

8. Cukier kryształ.

Opakowanie jednostkowe 1000 g.
Zapotrzebowanie na 12 m-cy 6 000 kg.

**Zamawiający dopuszcza zaoferowanie w/w asortymentu w opakowaniach jednostkowych o innej gramaturze niż podana - tolerancja +/- 10%.*

Jeżeli Wykonawca proponuje inną gramaturę opakowań jednostkowych niż jest podana – należy przeliczyć ilości i zaokrąglić do pełnych opakowań w górę.

Wymagania dodatkowe:

1. Zamawiający zastrzega iż, w dniu dostawy wszystkie dostarczone produkty powinny posiadać przynajmniej **3-miesięczny** termin przydatności do spożycia.
2. Asortyment zamawiany będzie w określonych partiach, których wielkość, ilość oraz typ asortymentu każdorazowo będą ustalone przez Zamawiającego. O wielkości i ilości partii asortymentu decydować będą potrzeby Zamawiającego.
3. Dostawy towaru do magazynu Żywnościowego Szpitala Wojewódzkiego w Łomży powinny odbywać się w godzinach 8⁰⁰ – 10³⁰, transportem spełniającym wszystkie przewidziane prawem wymagania w zakresie transportu żywności.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zwrotu dostarczonego towaru, jeżeli ten będzie nie zgodny z zawartą umową oraz opisem przedmiotu zamówienia.
5. Szczegółowe warunki realizacji zamówienia zawarte są we wzorze umowy, stanowiącym załącznik nr 5 do SWZ

PAKIET 2

1. Ciastka herbatniki Petit Beurre.

Opakowanie jednostkowe 100 g.
Zapotrzebowanie na 12 m-cy 3000 szt.

2. Chrupki kukurydziane. Produkt bez glutenowy.

Zawiera:

kaszka kukurydziana, ryż, sól jodowana.

Wartości odżywcze w 100 g produktu:

Wartość energetyczna 385 kcal

Białko 7,7g

Węglowodany 79,4g

Tłuszcz 4,1g

Opakowanie jednostkowe 50 g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 2000 szt.

3. Ciastka biszkoptowe.

Zawiera:

Mąka **pszenna**, masa **jajowa** pasteryzowana, substancja słodząca: maltitol, emulgatory: E471, E475, E477

Wartości odżywcze w 100 g produktu:

Wartość energetyczna 1593kJ/376kcal

Białko 11g

Węglowodany 72g

w tym cukry 1,9g

Tłuszcz 4,5g

w tym kwasy tłuszczowe nasycone 1,9g

Sól 0,12g

Opakowanie jednostkowe 120g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 40 szt.

4. Wafle Tortowe kwadratowe .

Zawiera

Mąka pszenna (gluten), rafinowany olej rzepakowy, skrobia pszenna (gluten), emulgator (lecytyna z soi), substancje spulchniające: węglany sodu, węglany amonu, sól.

Opakowanie jednostkowe 150 g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 40 szt.

5. Kasza Jęczmienna Wiejska.

Opakowanie jednostkowe 1000 g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 1500 kg.

6. Kasza Gryczana Prażona.

Opakowanie jednostkowe 1000 g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 500 kg.

7. Kasza Pęczak Jęczmienny.

Opakowanie jednostkowe 1000 g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 1000 kg.

8. Kasza Manna Luksusowa.

Opakowanie jednostkowe 1000 g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 1300 kg.

9. Kasza Kukurydziana.

Opakowanie jednostkowe 500 g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 950 kg, tj. 1900 op. po 500 g.

10. Płatki Jęczmienne Błyskawiczne.

Opakowanie jednostkowe 500 g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 950 kg, tj. 1900 op. po 500 g.

11. Płatki Ryżowe.

Opakowanie jednostkowe 500 g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 950 kg, tj. 1900 op. po 500 g.

12. Płatki Owsiane zwykłe.

Opakowanie jednostkowe 500 g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 1000 kg, tj. 2000 op. po 500 g.

13. Kasza Jaglana.

Opakowanie jednostkowe 500 g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 260 kg, tj. 520 op. po 500 g.

14. Ryż długoziarnisty biały.

Opakowanie jednostkowe 1000 g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 2200 kg.

15. Wafle Ryżowe naturalne. Produkt bez glutenowy

Opakowanie jednostkowe 130 g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 60 szt.

16. Budyń różne smaki. Produkt bez glutenowy

Opakowanie jednostkowe 64g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 360 szt.

17. Galaretka różne smaki. Produkt bez glutenowy.

Opakowanie jednostkowe 77g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 950 szt.

18. Kisiel różne smaki. Produkt bez glutenowy.

Opakowanie jednostkowe 58g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 350 szt.

19. Cukier wanilinowy.

Opakowanie jednostkowe 30g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 1000 szt.

20. Ocet spirytusowy 10%.

Opakowanie jednostkowe 500ml.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 1200 szt.

21. Syrop owocowy różne smaki.

A – cukier i syrop glukozowo-fruktozowy lub B – syrop glukozowo-fruktozowy, woda, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, zagęszczony sok aroniowy, zagęszczone soki: z czarnej porzeczki i marchwi, witamina C, aromat.

Litera (A lub B) umieszczona przy wyznaczniku serii wskazuje na użyty do produkcji składnik

Opakowanie jednostkowe 420ml.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 1580 szt.

22. Płatki kukurydziane.

Opakowanie jednostkowe 1000g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 650 szt.

23. Olej rzepakowy do: smażenia, pieczenia, sałatek, sosów i majonezów.

Wyprodukowany przy zastosowaniu najnowszych technologii tłoczenia i rafinacji, olej z pierwszego tłoczenia, zawiera naturalną witaminę E, bez stosowania metod chemicznych. Doskonały do pieczenia, smażenia i surówek oraz majonezów.

Wartości odżywcze w 100 ml produktu

Wartość energetyczna 3469kJ/828kcal

Tłuszcz 92 g

w tym:

Kwasy tłuszczowe nasycone 7 g

Kwasy tłuszczowe jednonienasycone 59 g
Kwasy tłuszczowe wielonienasycone 24 g
Węglowodany 0 g
W tym cukry 0 g
Błonnik 0 g
Białko 0 g
Sól 0 g
Witamina E 44 mg

Opakowanie jednostkowe 900 ml.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 1260 szt.

24. Olej 100 % rzepakowy do: smażenia, sałatek, sosów .

Olej rzepakowy naturalne źródło omega 3, witaminy E, tłoczony tylko raz, rafinowany, z polskiego rzepaku. Rafinowany olej rzepakowy 100%.

Wartości odżywcze w 100 g produktu

Wartość energetyczna 3700kJ/900kcal

Tłuszcz 100g

w tym

Kwasy tłuszczowe nasycone 7g

Kwasy tłuszczowe jednonienasycone 63g

Kwasy tłuszczowe wielonienasycone 30g

Węglowodany 0g

W tym cukry 0g

Błonnik 0g

Białko 0g

Sól 0g

Witamina E 33mg

Kwasy tłuszczowe Omega-3 9,1g

Opakowanie jednostkowe 1000ml.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 2560 szt.

25. Kwasek cytrynowy.

Opakowanie jednostkowe 20g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 700 szt.

26. Żelatyna spożywcza pochodzenia wieprzowego do mięs, ryb, warzyw i deserów.

Opakowanie jednostkowe 50g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 230 szt.

27. Peklosól.

Opakowanie jednostkowe 40g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 60 szt

28. Saletra – Azotan Potasowy do celów spożywczych.

Opakowanie jednostkowe 50g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 45 szt

29. Cukier Puder.

Opakowanie jednostkowe 400g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 300 szt.

30. Kakao extra ciemne.

Kakao niskotłuszczowe 10-12%.

Opakowanie jednostkowe 80g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 50 szt.

31. Proszek do Pieczenia.

Opakowanie jednostkowe 30g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 160 szt.

32. Paprykarz Szczeciński.

Zawiera:

woda, ryby morskie rozdrobnione nie mniej niż 26%, koncentrat pomidorowy, ryż, olej roślinny rzepakowy, cebula, sól, cukier, ocet spirytusowy, przyprawy, mąka pszenna.

Opakowanie jednostkowe 50g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 1800 szt.

33. Paszтет drobiowy Podlaski.

Zawiera:

Woda, mięso oddzielone mechanicznie z kurcząt, olej rzepakowy, wątroba i skóry z kurcząt, kasza manna (z pszenicy), sól, białko sojowe, skrobia ziemniaczana, warzywa suszone (cebula, marchew, pietruszka, por), przyprawy, mleko w proszku, serwatka (z mleka), cukier, maltodekstryna, hydrolizat białka roślinnego, ekstrakt drożdżowy, zawartość surowców z kurcząt nie mniej niż 38,4%

Opakowanie jednostkowe 50g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 1800 szt.

34. Tuńczyk, kawałki w oleju roślinnym.

Zawiera:

mięso z tuńczyka nie mniej niż 71%, olej roślinny nie mniej niż 18%, woda, sól.

Opakowanie jednostkowe 170 g. Puszka.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 160 szt.

**Zamawiający dopuszcza zaoferowanie w/w asortymentu w opakowaniach jednostkowych o innej gramaturze niż podana, z zachowaniem tolerancji tj.:*

- w pozycjach 1-32- tolerancja +/- 20%. Jeżeli Wykonawca oferuje inną gramaturę niż jest podana – należy ją przeliczyć i zaokrąglić do pełnych opakowań w górę.

- w pozycjach 33-34 - tolerancja +/- 5%. Jeżeli Wykonawca oferuje inną gramaturę niż jest podana, nie należy przeliczać gramatury. Należy zaoferować wymaganą ilość opakowań jednostkowych.

Wymagania dodatkowe:

1. Oferent poda numer licencji dla produktu bezglutenowego (poz. 2, 4, 15, 16, 17, 18) oraz nazwę producenta, (należy sporządzić listę zawierającą informacje: numer Pakietu, nr pozycji Pakietu, numer licencji zaoferowanego produktu bezglutenowego, nazwę producenta)
2. Zamawiający zastrzega iż, w dniu dostawy wszystkie dostarczone produkty powinny posiadać przynajmniej **3-miesięczny** termin przydatności do spożycia.
3. Asortyment zamawiany będzie w określonych partiach, których wielkość, ilość oraz typ asortymentu każdorazowo będą ustalone przez Zamawiającego. O wielkości i ilości partii asortymentu decydować będą potrzeby Zamawiającego.
4. Dostawy towaru do magazynu Żywnościowego Szpitala Wojewódzkiego w Łomży powinny odbywać się w godzinach 8⁰⁰ – 10³⁰, transportem spełniającym wszystkie przewidziane prawem wymagania w zakresie transportu żywności.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zwrotu dostarczonego towaru, jeżeli ten będzie nie zgodny z zawartą umową oraz opisem przedmiotu zamówienia.
6. Szczegółowe warunki realizacji zamówienia zawarte są we wzorze umowy, stanowiącym załącznik nr 5 do SWZ

PAKIET 3

1. Mak – Niebieski.

Opakowanie jednostkowe 5000 g

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 200 kg, tj. 40 op. po 5 kg.

2. Fasola drobna biała.

Opakowanie jednostkowe 5000 g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 800 kg, tj. 160 op. po 5 kg.

3. Fasola „Piękny Jaś”

Opakowanie jednostkowe 5000 g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 1 000 kg, tj. 200 op. po 5 kg.

4. Groch żółty łuskany Połówki.

Opakowanie jednostkowe 5000 g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 200 kg, tj. 40 op. po 5 kg.

5. Soczewica Zielona.

Opakowanie jednostkowe 5000 g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 15 kg, tj. 3 op. po 5 kg.

6. Soczewica Czerwona.

Opakowanie jednostkowe 5000 g.

Zapotrzebowanie na 18 m-cy 15 kg, tj. 3 op. po 5 kg.

**Zamawiający dopuszcza zaoferowanie w/w asortymentu w opakowaniach jednostkowych o innej gramaturze niż podana - tolerancja +/- 10%.*

Jeżeli Wykonawca proponuje inną gramaturę opakowań jednostkowych niż jest podana – należy przeliczyć ilości i zaokrąglić do pełnych opakowań w górę.

Wymagania dodatkowe:

1. Zamawiający zastrzega iż, w dniu dostawy wszystkie dostarczone produkty powinny posiadać przynajmniej **3-miesięczny** termin przydatności do spożycia.
2. Asortyment zamawiany będzie w określonych partiach, których wielkość, ilość oraz typ asortymentu każdorazowo będą ustalone przez Zamawiającego. O wielkości i ilości partii asortymentu decydować będą potrzeby Zamawiającego.
3. Dostawy towaru do magazynu Żywnościowego Szpitala Wojewódzkiego w Łomży powinny odbywać się w godzinach 8⁰⁰ – 10³⁰, transportem spełniającym wszystkie przewidziane prawem wymagania w zakresie transportu żywności.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zwrotu dostarczonego towaru, jeżeli ten będzie nie zgodny z zawartą umową oraz opisem przedmiotu zamówienia.
5. Szczegółowe warunki realizacji zamówienia zawarte są we wzorze umowy, stanowiącym załącznik nr 5 do SWZ

PAKIET 4

1. Świderki w trzech kolorach.

Wyprodukowany z wysokiej jakości mąki makaronowej z pszenicy DURUM.

Opakowanie jednostkowe 3000 g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 24 kg.

2. Lasagne.

Wyprodukowany z wysokiej jakości mąki makaronowej z pszenicy DURUM.

Opakowanie jednostkowe 3000 g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 60 kg.

3. Kolanko z falbanką.

Wyprodukowany z wysokiej jakości mąki makaronowej z pszenicy DURUM.

Opakowanie jednostkowe 3000 g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 24 kg.

4. Drobnie kuleczki.

Wyprodukowany z wysokiej jakości mąki makaronowej z pszenicy DURUM.

Opakowanie jednostkowe 3000 g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 60 kg.

5. Świderek.

Wyprodukowany z wysokiej jakości mąki makaronowej z pszenicy DURUM.

Opakowanie jednostkowe 3000 g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 30 kg.

6. Nitka Cięta.

Wyprodukowany z wysokiej jakości mąki makaronowej z pszenicy DURUM.

Opakowanie jednostkowe 3000 g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 30 kg.

7. Rurka Karbowana.

Wyprodukowany z wysokiej jakości mąki makaronowej z pszenicy DURUM.

Opakowanie jednostkowe 3000 g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 24 kg.

8. Piórko.

Wyprodukowany z wysokiej jakości mąki makaronowej z pszenicy DURUM.

Opakowanie jednostkowe 3000 g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 24 kg.

9. Kolanko.

Wyprodukowany z wysokiej jakości mąki makaronowej z pszenicy DURUM.

Opakowanie jednostkowe 3000 g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 24 kg.

10. Spagetti.

Wyprodukowany z wysokiej jakości mąki makaronowej z pszenicy DURUM.

Opakowanie jednostkowe 3000 g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 12 kg.

11. Duże muszle.

Wyprodukowany z wysokiej jakości mąki makaronowej z pszenicy DURUM.

Opakowanie jednostkowe 3000 g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 18 kg.

12. Makaron mix: Muszelka duża i drobna, Kolanko, Rurka gruba i cienka, Nitka cięta, itp..

Wyprodukowany z wysokiej jakości mąki makaronowej z pszenicy DURUM.

Opakowanie jednostkowe 5000 g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 3 500 kg.

13. Makaron Pełno Ziarnisty mix: Muszelka duża i drobna, Kolanko, Rurka gruba i cienka, Nitka cięta, itp..

Wyprodukowany z wysokiej jakości mąki pełnoziarnistej z pszenicy DURUM.

Opakowanie jednostkowe 2000 g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 320kg.

**Zamawiający dopuszcza zaoferowanie w/w asortymentu w opakowaniach jednostkowych o innej gramaturze niż podana - tolerancja +/- 10%.*

Jeżeli Wykonawca proponuje inną gramaturę opakowań jednostkowych niż jest podana – należy przeliczyć ilości i zaokrąglić do pełnych opakowań w górę.

Wymagania dodatkowe:

1. Zamawiający zastrzega iż, w dniu dostawy wszystkie dostarczone produkty powinny posiadać przynajmniej **3-miesięczny** termin przydatności do spożycia.
2. Asortyment zamawiany będzie w określonych partiach, których wielkość, ilość oraz typ asortymentu każdorazowo będą ustalone przez Zamawiającego. O wielkości i ilości partii asortymentu decydować będą potrzeby Zamawiającego.
3. Dostawy towaru do magazynu Żywnościowego Szpitala Wojewódzkiego w Łomży powinny odbywać się w godzinach 8⁰⁰ – 10³⁰, transportem spełniającym wszystkie przewidziane prawem wymagania w zakresie transportu żywności.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zwrotu dostarczonego towaru, jeżeli ten będzie nie zgodny z zawartą umową oraz opisem przedmiotu zamówienia.
5. Szczegółowe warunki realizacji zamówienia zawarte są we wzorze umowy, stanowiącym załącznik nr 5 do SWZ

PAKIET 5

1. Kawa zbożowa.

Zawiera:

Żyto nie mniej niż 60%, jęczmień nie mniej niż 20%, cykorja, burak cukrowy - prażona

Opakowanie jednostkowe 500 g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 1825 szt.

2. Kawa rozpuszczalna.

100% Kawa Naturalna.

Opakowanie jednostkowe 200 g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 120 szt.

3. Kawa naturalna palona (mielona)

100% Kawy Naturalnej.

Opakowanie jednostkowe 250 g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 120 szt.

4. Kawa naturalna palona ziarnista (niemielona)

100% Ziaren Kawy ARABIKI z domieszką ziaren robusty, intensywność smaku i aromatu 4 w skali od 1 do 6

Opakowanie jednostkowe 1000 g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 60 szt.

5. Herbata granulowana czarna

100% herbaty.

Opakowanie jednostkowe 90 g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 100 szt.

6. Herbata czarna w saszetkach

100% mieszanki herbat czarnych pochodzących z Kenii oraz Indii, po zaparzeniu daje to napar o intensywnym smaku i aromacie. Intensywność smaku i aromatu 5 w skali od 1 do 5.

Opakowanie jednostkowe 100 saszetek.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 40 szt.

7. Herbata czarna w saszetkach

100% Herbaty.

Opakowanie jednostkowe 100 saszetek.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 100 szt.

**Zamawiający dopuszcza zaoferowanie w/w asortymentu w opakowaniach jednostkowych o innej gramaturze niż podana - tolerancja +/- 10%.*

Jeżeli Wykonawca proponuje inną gramaturę opakowań jednostkowych niż jest podana – należy przeliczyć ilości i zaokrąglić do pełnych opakowań w górę.

Wymagania dodatkowe:

1. Zamawiający zastrzega iż, w dniu dostawy wszystkie dostarczone produkty powinny posiadać przynajmniej **3-miesięczny** termin przydatności do spożycia.
2. Asortyment zamawiany będzie w określonych partiach, których wielkość, ilość oraz typ asortymentu każdorazowo będą ustalone przez Zamawiającego. O wielkości i ilości partii asortymentu decydować będą potrzeby Zamawiającego.
3. Dostawy towaru do magazynu Żywnościowego Szpitala Wojewódzkiego w Łomży powinny odbywać się w godzinach 8⁰⁰ – 10³⁰, transportem spełniającym wszystkie przewidziane prawem wymagania w zakresie transportu żywności.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zwrotu dostarczonego towaru, jeżeli ten będzie nie zgodny z zawartą umową oraz opisem przedmiotu zamówienia.
5. Szczegółowe warunki realizacji zamówienia zawarte są we wzorze umowy, stanowiącym załącznik nr 5 do SWZ

PAKIET 6

1 Dżem owocowy różne smaki (jednoporcyjowy).

Zawiera:

Owoce: brzoskwinie, wiśnie, truskawki, pomarańcza, jagody, morele, śliwki, agrest, itp. (nie mniej niż 50%); cukier (nie mniej niż 9%), substancje żelujące: pektyna; regulator kwasowości: kwas cytrynowy

Opakowanie jednostkowe 25 g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 52 000 szt.

2. Miód pszczeli nektarowy wielokwiatowy (jednoporcyjowy).

Naturalny miód pszczeli nie standaryzowany, ulegający naturalnej krystalizacji.

Mieszanka miodu wielokwiatowego i spadziowego.

Opakowanie jednostkowe 25 g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 12 000 szt.

3. Miód pszczeli nektarowy wielokwiatowy.

Naturalny miód pszczeli nie standaryzowany, ulegający naturalnej krystalizacji.

Mieszanka miodu wielokwiatowego i spadziowego.

Opakowanie jednostkowe 1250g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 130 szt.

4. Marmolada wieloowocowa twarda.

Zawiera:

Przeciery owocowe, cukier, kwas cytrynowy – regulator kwasowości, pektyna – substancja żelująca, sorbinian potasu – substancja konserwująca, aromat wieloowocowy, barwnik.

Opakowanie jednostkowe 900 g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 480 szt.

UWAGA !

Zamawiający dopuszcza zaferowanie asortymentu w opakowaniach jednostkowych o innej gramaturze niż podana, z zachowaniem tolerancji tj.:

- w pozycjach 1 - 2 - tolerancja +/- 5%. Jeżeli Wykonawca proponuje inną gramaturę niż jest podana, nie należy przeliczać gramatury. Należy zaferować wymaganą ilość opakowań jednostkowych.

- pozycjach 3-4 - tolerancja +/- 20%. Jeżeli Wykonawca proponuje inną gramaturę niż jest podana – należy przeliczyć ilości i zaokrąglić do pełnych opakowań w górę.

Wymagania dodatkowe:

1. Zamawiający zastrzega iż, w dniu dostawy wszystkie dostarczone produkty powinny posiadać przynajmniej **3-miesięczny** termin przydatności do spożycia.
2. Asortyment zamawiany będzie w określonych partiach, których wielkość, ilość oraz typ asortymentu każdorazowo będą ustalone przez Zamawiającego. O wielkości i ilości partii asortymentu decydować będą potrzeby Zamawiającego.
3. Dostawy towaru do magazynu Żywnościowego Szpitala Wojewódzkiego w Łomży powinny odbywać się w godzinach 8⁰⁰ – 10³⁰, transportem spełniającym wszystkie przewidziane prawem wymagania w zakresie transportu żywności.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zwrotu dostarczonego towaru, jeżeli ten będzie nie zgodny z zawartą umową oraz opisem przedmiotu zamówienia.
5. Szczegółowe warunki realizacji zamówienia zawarte są we wzorze umowy, stanowiącym załącznik nr 5 do SWZ

PAKIET 7

1. Pieprz czarny mielony.

Opakowanie jednostkowe 20g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 2 000 szt.

2. Majeranek otarty.

Opakowanie jednostkowe 20g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 1 000 szt.

3. Liść laurowy.

Opakowanie jednostkowe 10g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 1 250 szt.

4. Cynamon mielony.

Opakowanie jednostkowe 30g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 220 szt.

5. Gałka muszkatowa mielona.

Opakowanie jednostkowe 15g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 80 szt.

6. Pieprz ziołowy popularny

Opakowanie jednostkowe 30g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 200 szt.

7. Ziele angielskie.

Opakowanie jednostkowe 30g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 150 szt.

8. Przyprawa do Flaków.

Zawiera:

sól, marchew, czosnek, pasternak, papryka słodka, imbir, gałka muszkatowa, liść laurowy, majeranek, papryka ostra, ziele angielskie oraz pieprz czarny.

Opakowanie jednostkowe 30g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 200 szt.

9. Przyprawa do Bigosu.

Zawiera:

sól, bazylię, gorczyca, cebula, pietruszka, imbir, czosnek

Opakowanie jednostkowe 30g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 200 szt.

10. Papryka ostra mielona.

Opakowanie jednostkowe 30g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 60 szt.

11. Papryka słodka.

Opakowanie jednostkowe 30g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 150 szt.

12. Pieprz ziarnisty.

Opakowanie jednostkowe 30g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 60 szt.

13. Przyprawa do dań z fasoli.

Zawiera:

Papryka ostra, papryka słodka, majeranek, sól, czosnek, kolendra oraz czarny pieprz.

Opakowanie jednostkowe 20g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 200 szt.

14. Przyprawa do gulaszu.

Zawiera:

sól, papryka słodka, marchew, papryka ostra, czosnek, cebula, gorczyca, kolendra, natka pietruszki, chili, cząber, ziele angielskie, kminek, majeranek, pieprz czarny oraz tymianek.

Opakowanie jednostkowe 20g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 100 szt.

15. Przyprawa do kurczaka klasyczna.

Zawiera:

sól, czosnek, papryka słodka, pomidory suszone, cukier, pieprz czarny, papryka chili

Opakowanie jednostkowe 30g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 100 szt.

16. Przyprawa do kurczaka ziołowa.

Zawiera:

sól, zioła nie mniej niż (29%): oregano, rozmaryn, tymianek, majeranek, bazylia, cząber, czosnek, **gorczyca** biała, cebula, imbir, pieprz czarny, kozieradka, kminek

Opakowanie jednostkowe 30g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 260 szt.

17. Przyprawa do pizzy.

Zawiera:

bazylia, oregano, cząber, czosnek granulowany, cebula, pietruszka

Opakowanie jednostkowe 20g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 200 szt.

18. Rozmaryn.

Opakowanie jednostkowe 15g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 60 szt.

19. Tymianek.

Opakowanie jednostkowe 15g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 60 szt.

20. Curry.

Opakowanie jednostkowe 30g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 60 szt.

21. Bazylia.

Opakowanie jednostkowe 15g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 100 szt.

22. Pieprz cayenne.

Opakowanie jednostkowe 30g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 20 szt.

23. Gorczyca biała .

Opakowanie jednostkowe 30g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 80 szt.

24. Imbir mielony.

Opakowanie jednostkowe 30g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 60 szt.

25. Kurkuma.

Opakowanie jednostkowe 30g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 60 szt.

26. Oregano.

Opakowanie jednostkowe 15g.

Zapotrzebowanie na 12 m-c 100 szt.

27. Sól ziołowa.

Zawiera:

Sól nie mniej niż 80,9%, cebula, pieprz czarny, czosnek, cząber, papryka słodka, bazylia, tymianek, gorczyca

Opakowanie jednostkowe 40g.
Zapotrzebowanie na 12 m-cy 100 szt.

28. Goździki.

Opakowanie jednostkowe 20g.
Zapotrzebowanie na 12 m-cy 40 szt.

29. Zioła prowansalskie

Opakowanie jednostkowe 15g.
Zapotrzebowanie na 12 m-cy 100 szt.

30. Estragon.

Opakowanie jednostkowe 15g.
Zapotrzebowanie na 12 m-cy 60 szt.

31. Przyprawa do ziemniaków.

Zawiera:

papryka słodka, sól, cukier, cebula, czosnek, pietruszka, pieprz czarny, kurkuma, kminek, gorczyca, kolendra, majeranek, cząber, bazylija, tymianek, papryka ostra

Opakowanie jednostkowe 35g.
Zapotrzebowanie na 12 m-cy 80 szt.

32. Kolendra owoc.

Opakowanie jednostkowe 30g
Zapotrzebowanie na 12 m-cy 40 szt.

33. Anyż Gwiazdzisty.

Opakowanie jednostkowe 20g.
Zapotrzebowanie na 12 m-cy 40 szt.

34. Owoc Jałowca.

Opakowanie jednostkowe 20g.
Zapotrzebowanie na 12 m-cy 40 szt.

35. Przyprawa warzywna w proszku do Zup, Potraw Mięsnych, Sosów, Ryb, itp..

Zawiera:

Sól, warzywa suszone (nie mniej niż 15,5%) – marchew, pasternak, ziemniak, cebula, natka pietruszki, korzeń selera, por, kapusta, korzeń pietruszki, pomidor, czosnek, papryka słodka; wzmacniacze smaku – glutaminian monosodowy, inozynian sodu; cukier, skrobia, pieprz czarny, barwnik – ryboflawina.

Opakowanie jednostkowe 200 g.
Zapotrzebowanie na 12 m-cy 1 800 szt.

**Zamawiający dopuszcza zaoferowanie w/w asortymentu w opakowaniach jednostkowych o innej gramaturze niż podana - tolerancja +/- 50%.*

Jeżeli Wykonawca proponuje inną gramaturę opakowań jednostkowych niż jest podana – należy przeliczyć ilości i zaokrąglić do pełnych opakowań w górę.

Wymagania dodatkowe:

1. Zamawiający zastrzega iż, w dniu dostawy wszystkie dostarczone produkty powinny posiadać przynajmniej **9-miesięczny** termin przydatności do spożycia.
2. Asortyment zamawiany będzie w określonych partiach, których wielkość, ilość oraz typ asortymentu każdorazowo będą ustalone przez Zamawiającego. O wielkości i ilości partii asortymentu decydować będą potrzeby Zamawiającego.
3. Dostawy towaru do magazynu Żywnościowego Szpitala Wojewódzkiego w Łomży powinny odbywać się w godzinach 8⁰⁰ – 10³⁰, transportem spełniającym wszystkie przewidziane prawem wymagania w zakresie transportu żywności.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zwrotu dostarczonego towaru, jeżeli ten będzie nie zgodny z zawartą umową oraz opisem przedmiotu zamówienia.

5. Szczegółowe warunki realizacji zamówienia zawarte są we wzorze umowy, stanowiącym załącznik nr 5 do SWZ

PAKIET 8

1. Rosół z kury w paście.

Zawiera:

Sól jodowana (sól, jodan potasu), tłuszcz palmowy, aromat (zawiera soje i jaja), cukier, skrobia, tłuszcz z kurczaka (nie mniej niż 1,9%), kurkuma, barwnik: karmel amoniakalno--siarczynowy i ryboflawina.

Opakowanie jednostkowe 900 g.

Wydajność z opakowania jednostkowego nie mniej niż 100 litrów wywaru.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 8 szt.

2. Rosół z kury w kostkach.

Zawiera:

sól, tłuszcz roślinny [palmowy, Shea, Sal], skrobia, cukier, tłuszcz kurzy (nie mniej niż 2%), aromaty, kurkuma, nasiona SELERA, marchew (nie mniej niż 1%), ekstrakt drożdżowy, natka pietruszki, ekstrakt mięsa kurzego (nie mniej niż 0,1%).

Opakowanie jednostkowe 700 g.

Wydajność z opakowania jednostkowego nie mniej niż 35 litrów wywaru.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 6 szt.

3. Rosół wołowy.

Zawiera:

Sól, maltodekstryna, tłuszcz palmowy, ekstrakty drożdżowe, aromaty (w tym mleko), cukier, ekstrakt wołowy (nie mniej niż 2,3%), koncentrat soku z cebuli, seler, czosnek, olej słonecznikowy.

Sól jodowana (sól, jodan potasu), ekstrakt drożdżowy, cukier, tłuszcz roślinny, (palmowy, masło shea), czosnek, aromat, ekstrakt mięsa wołowego (nie mniej niż 0,3%), barwniki: karoteny i karmel amoniakalno-siarczynowy, ekstrakt buraka czerwonego (burak czerwony, maltodekstryna).

Opakowanie jednostkowe 1300 g.

Wydajność z opakowania jednostkowego nie mniej niż 65 litrów wywaru.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 8 szt.

4. Bulion wołowy w paście.

Zawiera:

Sól jodowana (sól, jodan potasu), tłuszcz palmowy, skrobia, cukier, ekstrakt drożdżowy, aromat, ekstrakt z wołowiny (nie mniej niż 1,3%), barwnik: karmel amoniak alnosiarzynowy, ryboflawina; mieszanka warzyw (seler, korzeń buraka).

Opakowanie jednostkowe 900 g.

Wydajność z opakowania jednostkowego nie mniej niż 90 litrów wywaru.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 6 szt.

5. Bulion o smaku wędzonki.

Zawiera:

Sól jodowana, wędzona dekstroza (nie mniej niż 10%), tłuszcz roślinny, ekstrakt drożdży, skrobia kukurydziana, aromat, mieszanka warzywna (czosnek, cebula).

Opakowanie jednostkowe 1300 g.

Wydajność z opakowania jednostkowego nie mniej niż 54 litrów wywaru.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 6 szt..

6. Bulion Grzybowy.

Zawiera:

Sól Jodowana (Sól, Jodan Potasu), maltodekstryna, ekstrakt drożdżowy, skrobia, przyprawa (nie mniej niż 2,7%), ekstrakt z białego grzyba, tłuszcz palmowy.

Opakowanie jednostkowe 1200 g.

Wydajność z opakowania jednostkowego nie mniej niż 55 litrów wywaru.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 6 szt.

7. Baza zupy rybnej.

Zawiera:

sól, tłuszcz palmowy, tłuszcz palmowy całkowicie utwardzony, koncentrat pomidorowy suszony nie mniej niż 3,9%, papryka nie mniej niż 2,8%, krewetki suszone nie mniej niż 2,4%, cebula suszona nie mniej niż 2,2%, skrobia, ekstrakt z

kraba nie mniej niż 0,9%, ekstrakt z homara nie mniej niż 0,7%, pieprz biały, aromaty, ekstrakty drożdżowe, korzeń pietruszki.

Opakowanie jednostkowe 1000 g.

Wydajność z opakowania jednostkowego nie mniej niż 43 litrów wywaru.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 2 szt.

8. Zupa grzybowa z kurek.

Zawiera:

Skrobia pszenna modyfikowana, olej palmowy, mąka pszenna, sól morską (nie mniej niż 9,9%), laktoza, cukier, ekstrakt drożdżowy, kurki (nie mniej niż 3%), białka mleka, aromat, cebula, tłuszcz roślinny, błonnik pszenny, sól jodowana, pieprz czarny, szczypiorek.

Opakowanie jednostkowe 2000 g.

Wydajność z opakowania jednostkowego nie mniej niż 22 litrów zupy.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 16 szt.

9. Żurek.

Zawiera:

Skrobia, mąka żytnia, sól jodowana (sól, jodan potasu), mleko odtłuszczone, puree ziemniaczane suszone (ziemniaki), boczek, maltodekstryna, kwas: kwas cytrynowy, mieszanka warzyw (czosnek, cebula pieczona), ekstrakt drożdżowy, tłuszcz palmowy, majeranek, aromat, aromat dymu wędzarniczego, laktoza, pieprz czarny, białka mleka.

Opakowanie jednostkowe 2000 g.

Wydajność z opakowania jednostkowego nie mniej niż 29 litry zupy.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 24 szt.

10. Barszcz biały.

Zawiera:

Mąka pszenna, skrobia, serwatka w proszku, sól jodowana (sól, jodan potasu), maltodekstryna (nie mniej niż 4%), cebula, cukier (nie mniej niż 2,4%), czosnek, odtłuszczone mleko w proszku, tłuszcz palmowy (nie mniej niż 1,1%), majeranek, ekstrakt drożdżowy (nie mniej niż 0,08%), pieprz czarny mielony, skoncentrowany ogórek .

Opakowanie jednostkowe 2500 g.

Wydajność z opakowania jednostkowego nie mniej niż 25 litry zupy.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 12 szt.

11. Barszcz czerwony.

Zawiera:

Cukier (nie mniej niż 32%), skoncentrowany burak; burak, maltodekstryna), sól jodowana (Sól, Jodan Potasu), ekstrakt drożdżowy, tłuszcz palmowy , czosnek w proszku, przyprawy.

Opakowanie jednostkowe 2500 g.

Wydajność z opakowania jednostkowego nie mniej niż 39 litrów zupy.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 24 szt.

12. Zupa pieczarkowa kremowa.

Zawiera:

Mąka pszenna, serwatka, skrobia, sól jodowana (sól, jodan potasu), tłuszcz roślinny (palmowy, masło shea), maltodekstryna, pieczarki (nie mniej niż 2%), laktoza, ekstrakt drożdżowy, aromat, cebula pieczona, białka mleka, kwas: kwas cytrynowy, mieszanka przypraw.

Opakowanie jednostkowe 2000 g.

Wydajność z opakowania jednostkowego nie mniej niż 25 litrów zupy.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 12 szt.

13. Zupa Borowikowa.

zawiera:

Mąka pszenna, tłuszcz palmowy, skrobia modyfikowana, serwatka, skrobia, sól jodowana (sól, jodan potasu), mleko odtłuszczone, prawdziwki (nie mniej niż 4%), laktoza, ekstrakt drożdży, białka mleka, aromat, przyprawa.

Opakowanie jednostkowe 2000 g.

Wydajność z opakowania jednostkowego nie mniej niż 20 litrów zupy.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 12 szt.

14. Zupa Brokułowa.

zawiera:

mąka pszenna, skrobia, sól, maltodekstryna, tłuszcz palmowy, laktoza, cukier, białka mleka, ekstrakty drożdżowe, brokuły (nie mniej niż 3%), aromaty, cebula, szpinak, pieprz biały, kurkuma, gałka muszkatołowa.

Opakowanie jednostkowe 1300 g.

Wydajność z opakowania jednostkowego nie mniej niż 16 litrów zupy.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 6 szt.

15. Zupa Toskańska.

Zawiera:

koncentrat pomidorowy (nie mniej niż 32%), cukier, skrobia modyfikowana, płatki ziemniaczane, mąka pszenna, sól jodowana, oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia (nie mniej niż 4,4%), maltodekstryna, tłuszcz palmowy, ekstrakty drożdżowe, cebula suszona, preparat serwatkowy (mleko), laktoza, sól, koncentraty soków z selera, marchwii, pora, cebuli; bazylii (nie mniej niż 0,25%), papryka, czosnek, oregano (nie mniej niż 0,15%), aromaty, pieprz cayenne, sok z buraka czerwonego suszony, pieprz biały, natka pietruszki (nie mniej niż 0,06%).

Opakowanie jednostkowe 1200 g.

Wydajność z opakowania jednostkowego nie mniej niż 9 litrów zupy.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 54 szt.

16. Zupa Cebulowa

Zawiera:

cebula (nie mniej niż 51%), sól, skrobia modyfikowana, skrobia, aromaty (w tym pszenica, jęczmień), tłuszcz palmowy, cukier, ekstrakty drożdżowe, maltodekstryna, barwnik (karmel amoniakalny), pieprz biały.

Opakowanie jednostkowe 1200 g.

Wydajność z opakowania jednostkowego nie mniej niż 23 litry zupy.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 3 szt.

**Zamawiający dopuszcza zaoferowanie w/w asortymentu w opakowaniach jednostkowych o innej gramaturze niż podana - tolerancja +/- 10%.*

Jeżeli Wykonawca proponuje inną gramaturę opakowań jednostkowych niż jest podana – należy przeliczyć ilości i zaokrąglić do pełnych opakowań w górę.

Wymagania dodatkowe:

1. Zamawiający zastrzega iż, w dniu dostawy wszystkie dostarczone produkty powinny posiadać przynajmniej **9-miesięczny** termin przydatności do spożycia.
2. Asortyment zamawiany będzie w określonych partiach, których wielkość, ilość oraz typ asortymentu każdorazowo będą ustalone przez Zamawiającego. O wielkości i ilości partii asortymentu decydować będą potrzeby Zamawiającego.
3. Dostawy towaru do magazynu Żywnościowego Szpitala Wojewódzkiego w Łomży powinny odbywać się w godzinach 8⁰⁰ – 10³⁰, transportem spełniającym wszystkie przewidziane prawem wymagania w zakresie transportu żywności.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zwrotu dostarczonego towaru, jeżeli ten będzie nie zgodny z zawartą umową oraz opisem przedmiotu zamówienia.
5. Szczegółowe warunki realizacji zamówienia zawarte są we wzorze umowy, stanowiącym załącznik nr 5 do SWZ

PAKIET 9

1. Sos pieczeniowy w paście.

Zawiera:

Skrobia, tłuszcz palmowy, sól jodowana (sól, jodan potasu), cukier, cebula pieczona (nie mniej niż 4,2%), ekstrakt drożdżowy, pomidor, aromat, barwnik: karmel amoniakalnosiarczynowy, kwas cytrynowy, ekstrakt mięsa wołowego, kminek, seler nasiona.

Opakowanie jednostkowe 3000 g.

Wydajność z opakowania jednostkowego nie mniej niż 30 litrów sosu.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 6 szt.

2. Sos Pieczeniowy.

Zawiera:

Skrobia, warzywa (pomidor w proszku, cebula, cebula pieczona, burak), sól jodowana (sól, jodek potasu), cukier, mąka pszenna, skrobia modyfikowana, ekstrakt drożdżowy, tłuszcz palmowy, kwas: kwas cytrynowy.

Opakowanie jednostkowe 700 g.

Wydajność z opakowania jednostkowego nie mniej niż 3,5 litra sosu.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 8 szt.

3. Sos typu francuskiego do mięsa wołowego, wieprzowego, drobiowego i jagnięciny.

Zawiera:

masło w proszku (nie mniej niż 16%), tłuszcz palmowy, skrobia modyfikowana, maltodekstryna, koncentrat pomidorowy (nie mniej niż 6%), skrobia, sól, mąka pszenna, mleko odtłuszczone w proszku, sól jodowana, cukier, przyprawa curry nie mniej niż 2,3% (kurkuma, kmin, kolendra, kozieradka, czosnek, nasiona kopru, pieprz cayenne, pietruszka), cebula (nie mniej niż 1,9%) ekstrakty drożdżowe, pieprz czarny, czosnek, laktoza, kwas (kwas cytrynowy), białka mleka, estragon, sos sojowy (w tym soja, pszenica), aromaty (w tym mleko), papryka czerwona, tymianek, majeranek, rozmaryn, glukoza, korzeń pietruszki.

Opakowanie jednostkowe 800 g.

Wydajność z opakowania jednostkowego nie mniej niż 4 litry sosu.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 3 szt.

4. Sos Cytrynowo – maślany.

Zawiera:

Modyfikowana skrobia, maltodekstryna, tłuszcz palmowy, mleko, sól jodowana (sól, jodan potasu), kukurydza w proszku, serwatka, cukier, ekstrakt drożdżowy, laktoza, kwas: kwas cytrynowy, białka mleka, masło w proszku (nie mniej niż 0,7%), mleko odtłuszczone, aromat, kurkuma.

Opakowanie jednostkowe 750 g.

Wydajność z opakowania jednostkowego nie mniej niż 4 litry sosu.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 9 szt.

5. Sos Grzybowy.

Zawiera:

Skrobia kukurydziana modyfikowana, mleko odtłuszczone, olej palmowy, grzyby: pieczarki, maślaki, borowiki, kozaki (nie mniej niż 8%), tłuszcz roślinny, sól jodowana, serwatka w proszku, laktoza, aromat, maltodekstryna, białka mleka, koncentrat pieczarkowy, nać pietruszki, mieszanka przypraw.

Opakowanie jednostkowe 1800 g.

Wydajność z opakowania jednostkowego nie mniej niż 11 litrów sosu.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 8 szt.

6. Sos Pieczarkowo – Borowikowy.

Zawiera:

tłuszcz palmowy, mąka pszenna, skrobia modyfikowana, laktoza, sól, ekstrakt z pieczarek (nie mniej niż 3,4%), białka mleka, ekstrakt drożdżowy, borowiki (nie mniej niż 1,8%), pieczarki (nie mniej niż 1,7%), cukier, aromaty, sok z cytryny w proszku, ekstrakt z białego wina, kurkuma.

Opakowanie jednostkowe 1000 g.

Wydajność z opakowania jednostkowego nie mniej niż 4 litry sosu.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 6 szt.

7. Sos Myśliwski.

Zawiera:

mąka pszenna, tłuszcz palmowy, skrobia modyfikowana, maltodekstryna, boczek wieprzowy wędzony prażony (nie mniej niż 5,4%), sól, pieczarki (nie mniej niż 4,6%), ekstrakty drożdżowe, aromaty (w tym pszenica, jęczmień), cebula (nie mniej niż 2,5%), koncentrat pomidorowy suszony (nie mniej niż 1,8%), marchew (nie mniej niż 1,8%), preparat serwatkowy (mleko), sok z ogórka kiszzonego, barwnik (karmel amoniakalny), laktoza, czosnek, borowiki (nie mniej niż 0,6%), syrop karmelowy w proszku, ekstrakt słodu jęczmiennego, jagody jałowca w proszku (nie mniej niż 0,2%), pieprz czarny, maślaki (nie mniej niż 0,1%), liść laurowy, majeranek, aromat dymu wędzarniczego.

Opakowanie jednostkowe 700g.

Wydajność z opakowania jednostkowego nie mniej niż 5,7 litrów sosu.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 24 szt.

8. Sos z zielonym pieprzem.

Zawiera:

skrobia modyfikowana, mąka pszenna, maltodekstryna, sól jodowana (sól, jodek potasu), ekstrakt drożdżowy, tłuszcz palmowy, sos sojowy (sól, maltodekstryna, nasiona soi, pszenica), aromat, cebula, cebula pieczona, pieprz zielony (nie mniej niż 2,4%), laktoza, olej słonecznikowy, białka mleka, kwas cytrynowy, koncentrat buraka.

Opakowanie jednostkowe 800g.

Wydajność z opakowania jednostkowego nie mniej niż 8 litrów sosu.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 18 szt.

9. Sos do potraw chińskich.

Zawiera:

skrobia, cukier, sól, kapusta biała, maltodekstryna, tłuszcz palmowy, sos sojowy (w tym soja, pszenica), fasola, marchew, przyprawa curry nie mniej niż 3,8% (syrop glukozowy, kurkuma, kolendra, czosnek, gorczyca, kminek, nasiona kozieradki, pieprz czarny, lubczyk, pieprz cayenne, kmin, nasiona kopru, gałka muszkatowa), por, papryka czerwona (nie mniej niż 2,1%), imbir, substancja zagęszczająca (guma guar), grzyby chińskie (nie mniej niż 1,1%), kwas (kwas cytrynowy), fruktoza, ekstrakt drożdżowy, aromaty.

Opakowanie jednostkowe 1100g.

Wydajność z opakowania jednostkowego nie mniej niż 9 litrów sosu.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 24 szt.

10. Sos do potraw Meksykańskich.

Zawiera:

koncentrat pomidorowy (nie mniej niż 24%), cebula (nie mniej niż 15%), papryka nie mniej niż 12% (w tym papryka ostra), skrobia, papryka czerwona (nie mniej niż 10%), tłuszcz palmowy, sól jodowana, sól, cukier, kukurydza (nie mniej niż 2,6%), czosnek, kmin, kolendra, sok z cytryny suszony, ekstrakty drożdżowe, gałka muszkatowa, pieprz biały, tymianek, pieprz cayenne, oregano, aromaty, korzeń pietruszki.

Opakowanie jednostkowe 1200g.

Wydajność z opakowania jednostkowego nie mniej niż 8 litrów sosu.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 6 szt.

11. Sos do gulaszu.

Zawiera:

tłuszcz palmowy, papryka czerwona (nie mniej niż 15%), cebula (nie mniej niż 13%), sól jodowana, maltodekstryna, skrobia, koncentrat pomidorowy (nie mniej niż 7%), mąka ryżowa, cukier, sól, aromaty, ekstrakty drożdżowe, koncentrat soku z cebuli, czosnek, syrop karmelowy, kminek, majeranek, olej słonecznikowy.

Opakowanie jednostkowe 1100g.

Wydajność z opakowania jednostkowego nie mniej niż 9 litrów sosu.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 6 szt.

12. Sos cztery sery z brokułami.

Zawiera:

skrobia modyfikowana, ser topiony nie mniej niż 20% (w tym sery blue, ser twardy, ser crescenza, preparat serwatkowy (mleko)), tłuszcz palmowy, maltodekstryna, sól, ekstrakty drożdżowe, brokuły (nie mniej niż 3,5%), skrobia, laktoza, aromaty (w tym pochodne mleka), cebula, białka mleka, cukier, czosnek, preparat serwatkowy (mleko), pieprz czarny, tymianek, kurkuma.

Opakowanie jednostkowe 900g.

Wydajność z opakowania jednostkowego nie mniej niż 5 litrów sosu.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 12 szt.

13. Sos do spaghetti Bolognese.

Zawiera:

koncentrat pomidorowy (nie mniej niż 36%), maltodekstryna, mąka ryżowa, cukier, cebula (nie mniej niż 6,3%), tłuszcz palmowy, sól jodowana, skrobia modyfikowana, ekstrakty drożdżowe, sól, czosnek, syrop karmelowy, papryka, skrobia, sok z buraka czerwonego w proszku, tymianek, rozmaryn, oregano, majeranek, aromaty.

Opakowanie jednostkowe 1000g.

Wydajność z opakowania jednostkowego nie mniej niż 8,5 kilograma sosu z mięsem: 2,5 kg mięsa.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 24 szt.

14. Sos do spaghetti Carbonara.

Zawiera:

śmietanka w proszku (nie mniej niż 25%), ser topiony nie mniej niż 16% (w tym ser nie mniej niż 14,5%) preparat serwatkowy (mleko), tłuszcz palmowy, skrobia modyfikowana, maltodekstryna, skrobia, sól, boczek wieprzowy wędzony (nie mniej niż 3,8%), mąka pszenna, żółtko jaja kurzego w proszku (nie mniej niż 3,6%), aromaty (w tym pochodne mleka), ekstrakty drożdżowe, cukier, czosnek, natka pietruszki, kurkuma, aromat dymu wędzarniczego.

Opakowanie jednostkowe 1000g.

Wydajność z opakowania jednostkowego nie mniej niż 5 litów sosu.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 18 szt.

15. Sos do spaghetti Napoli.

Zawiera:

koncentrat pomidorowy (nie mniej niż 59%), cukier, skrobia, sól jodowana, olej palmowy, maltodekstryna, cebula (nie mniej niż 1,1%), bazylija (nie mniej niż 0,4%), oregano (nie mniej niż 0,2%), tymianek, pieprz biały, ekstrakt z bazylii.

Opakowanie jednostkowe 900g.

Wydajność z opakowania jednostkowego nie mniej niż 5 litrów sosu.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 24 szt.

16. Sos Koperkowy sałatkowy.

Zawiera:

Cukier, sól jodowana (sól, jodan potasu), kwas cytrynowy, skrobia modyfikowana, koper (nie mniej niż 3,6%), regulator kwasowości: octan sodu, mieszanka warzyw : cebula, szpinak, pietruszka, ekstrakt drożdży, kurkuma, olej rzepakowy.

Opakowanie jednostkowe 800g.

Wydajność z opakowania jednostkowego nie mniej niż 16 litrów sosu.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 62 szt.

17. Sos Włoski sałatkowy.

Zawiera:

cukier, sól jodowana (sól, jodan potasu), mieszanka warzyw: cebula, czosnek, papryka, seler, maltodekstryna, skrobia kukurydziana modyfikowana, olej rzepakowy, kwas: kwas cytrynowy, mieszanka ziół, mieszanka przypraw, nasiona gorczycy.

Opakowanie jednostkowe 800g.

Wydajność z opakowania jednostkowego nie mniej niż 7 litrów sosu.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 8 szt..

18. Sos sałatkowy na bazie ziół ogrodowych .

Zawiera:

Maltodekstryna, sól jodowana, cukier, mieszanka ziołowa: natka pietruszki, szczypiorek, modyfikowana skrobia, kwas cytrynowy, mieszanka warzyw: cebula, czosnek, octan sodu, nasiona gorczycy, mieszanka przypraw, olej rzepakowy.

Opakowanie jednostkowe 700g.

Wydajność z opakowania jednostkowego nie mniej niż 7 litrów sosu.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 8 szt.

19. Sos Grecki sałatkowy.

Zawiera:

Cukier, maltodekstryna, sól, skrobia modyfikowana, czosnek (nie mniej niż 4,6%), laktoza, szalotka (nie mniej niż 3,2%), skrobia, gorczyca mielona, natka pietruszki (nie mniej niż 2,6%), oregano (nie mniej niż 2,3%), tłuszcz palmowy, substancja zagęszczająca (guma ksantanowa), papryka, pieprz biały, kolendra, rozmaryn (nie mniej niż 0,6%), koncentrat pomidorowy suszony (nie mniej niż 0,4%), sok z cytryny suszony (nie mniej niż 0,4%), kurkuma, pieprz cayenne, aromaty. może zawierać gluten, jaja i seler.

Opakowanie jednostkowe 700g.

Wydajność z opakowania jednostkowego nie mniej niż 7 litrów sosu.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 12 szt.

20. Sos Klasyczny Sałatkowy.

Zawiera:

Skrobia (kukurydziana, z grochu), cukier, sól morską, cebula¹ (nie mniej niż 7,5%), groch w proszku, natka pietruszki¹ (nie mniej niż 2,5%), szczypiorek suszony¹ (nie mniej niż 2,5%), olej kukurydziany (nie mniej niż 2,5%), czosnek¹ (nie mniej niż 2%), szpinak¹, trybula¹ (nie mniej niż 0,4%), pieprz czarny mielony (nie mniej niż 0,4%), kurkuma. Może zawierać gluten, mleko, jaja, soję, seler i gorczycę. ¹ Uprawiane w sposób zrównoważony.

Opakowanie jednostkowe 500g.

Wydajność z opakowania jednostkowego nie mniej niż 5 litrów sosu.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 12 szt.

21. Papryka czerwona konserwowa krojona w paski w zalewie słodko-kwaśnej.

Zawiera:

Papryka czerwona (nie mniej niż 86%), woda, ocet spirytusowy, syrop glukozowy, sól., cukier, olej słonecznikowy, Produkt pasteryzowany.

Masa produktu bez zalewy (po od cieku) nie mniej niż 1950 g.

Opakowanie jednostkowe 2600 g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 48 szt.

22. Sos pomidorowy z kawałkami pomidorów i cebuli.

Zawiera:

Pomidory nie mniej niż 77%, koncentrat pomidorowy nie mniej niż 18%, olej słonecznikowy, sól, cukier, cebula nie mniej niż 0,7%, regulator kwasowości (kwas cytrynowy). Wyrób pasteryzowany.

Opakowanie jednostkowe puszka 2000 g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 24 szt.

23. Pomidory suszone z kaparami w oleju.

Zawierają:

Suszone pomidory, kapary, olej słonecznikowy, sól, przyprawy, ocet winny

Opakowanie jednostkowe puszka 1300 g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 42 szt.

24. Pomidory bez skórki pokrojone w kostkę.

Zawiera:

Pomidory nie mniej niż 70%, zagęszczony sok pomidorowy nie mniej niż 70%, regulator kwasowości (kwas cytrynowy). Wyrób pasteryzowany.

Opakowanie jednostkowe puszka 2550 g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 24 szt.

25. Koncentrat (30%, pasta) Pomidorowy - sterylizowany.

Zawiera:

Koncentrat pomidorowy (nie mniej niż 28%-30%). Wyrób sterylizowany. Produkt z pomidorów uprawianych w sposób zrównoważony.

Opakowanie jednostkowe puszka/słoik 900 g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 1800 szt.

****Zamawiający dopuszcza zaoferowanie w/w asortymentu w opakowaniach jednostkowych o innej gramaturze niż podana - tolerancja +/- 10%.***

Jeżeli Wykonawca proponuje inną gramaturę opakowań jednostkowych niż jest podana – należy przeliczyć ilości i zaokrąglić do pełnych opakowań w górę.

Wymagania dodatkowe:

1. Zamawiający zastrzega iż, w dniu dostawy wszystkie dostarczone produkty powinny posiadać przynajmniej **9-miesięczny** termin przydatności do spożycia.
2. Asortyment zamawiany będzie w określonych partiach, których wielkość, ilość oraz typ asortymentu każdorazowo będą ustalone przez Zamawiającego. O wielkości i ilości partii asortymentu decydować będą potrzeby Zamawiającego.
3. Dostawy towaru do magazynu Żywnościowego Szpitala Wojewódzkiego w Łomży powinny odbywać się w godzinach 8⁰⁰ – 10³⁰, transportem spełniającym wszystkie przewidziane prawem wymagania w zakresie transportu

żywności.

- Zamawiający zastrzega sobie prawo do zwrotu dostarczonego towaru, jeżeli ten będzie nie zgodny z zawartą umową oraz opisem przedmiotu zamówienia.
- Szczegółowe warunki realizacji zamówienia zawarte są we wzorze umowy, stanowiącym załącznik nr 5 do SWZ

PAKIET 10

1. Szczaw konserwowy siekany.

Zawiera:

szczaw, sól

Opakowanie jednostkowe 900g. Słoik.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 350 szt.

2. Chrzan tarty - z kwaskiem cytrynowym.

Zawiera:

Korzeń chrzanu nie mniej niż 58%, woda, olej roślinny, ocet spirytusowy, cukier, sól, substancje zagęszczające, guma guar, guma ksantanowa, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, przeciwutleniacz: pirosiarczyn sodu

Opakowanie jednostkowe 900g. Słoik.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 1500 szt.

3. Groszek konserwowy.

Masa produktu bez zalewy (po od cieku) nie mniej niż 240g.

Opakowanie jednostkowe 400g. Puszka.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 700 szt.

4. Kukurydza konserwowa.

Masa produktu bez zalewy (po od cieku) nie mniej niż 285g.

Opakowanie jednostkowe 420g. Puszka.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 840 szt.

5. Ogórek konserwowy.

Zawiera:

ogórki, woda, ocet spirytusowy 10% - regulator kwasowości, cukier, sól, przyprawy naturalne w tym gorczyca.

Masa produktu bez zalewy (po od cieku) nie mniej niż 490g.

Opakowanie jednostkowe 900g. Słoik.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 1400 szt.

6. Papryka konserwowa.

Zawiera:

papryka, woda, ocet spirytusowy 10%, cukier, sól, preparaty aromatyczne.

Masa produktu bez zalewy (po od cieku) nie mniej niż 450g.

Opakowanie jednostkowe 900g. Słoik.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 1200 szt.

7. Ananas konserwowy plastry.

Masa produktu bez zalewy (po od cieku) nie mniej niż 340g.

Opakowanie jednostkowe 565g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 120 szt.

8. Brzoskwinia konserwowa.

Masa produktu bez zalewy (po od cieku) nie mniej niż 480g.

Opakowanie jednostkowe 820g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 60 szt.

9. Pieczarka Marynowana.

Masa produktu bez zalewy (po od cieku) nie mniej niż 500g.

Opakowanie jednostkowe 870g. Słoik.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 200 szt.

10. Fasola czerwona konserwowa.

Masa produktu bez zalewy (po od ciekłu) nie mniej niż 240g.

Opakowanie jednostkowe 400g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 180szt.

11. Ogórek konserwowy.

Zawiera:

ogórki, woda, ocet spirytusowy 10% - regulator kwasowości, cukier, sól, przyprawy naturalne w tym gorczyca.

Masa produktu bez zalewy (po od ciekłu) nie mniej niż 1350g.

Opakowanie jednostkowe 2550g. Stoik.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 200 szt.

12. Przecier Ogórkowy.

Zawiera:

ogórki kwaszone, zalewa naturalna z przyprawami.

Opakowanie jednostkowe 900g. Stoik.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 1000 szt.

13. Majonez Delikatesowy.

Zawiera:

olej rzepakowy nie mniej niż 70%, woda, musztarda (ocet spirytusowy, woda, mączka z gorczycy, cukier, przyprawy), cukier, ocet spirytusowy, żółtko jaja kurzego w proszku nie mniej niż 3,7%, substancje zagęszczające (guma guar, guma ksantanowa), sól, aromat, przyprawy i ekstrakty przypraw (zawierają seler, soję i wzmacniacz smaku e621), substancje konserwujące (benzoesan sodu, sorbinian potasu), przeciwutleniacz: sól wapniowo-disodowa edta, barwnik: beta karoten.

Opakowanie jednostkowe 700 ml. Stoik.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 1200 szt.

14. Ketchup pikantny i łagodny.

Zawiera:

przecier pomidorowy (nie mniej niż 72%), cukier, ocet spirytusowy, kwas cytrynowy - regulator kwasowości, skrobia modyfikowana, sól, błonnik ziemniaczany, naturalny ekstrakt z papryki, aromat, benzoesan sodu - substancja konserwująca, guma ksantanowa i mączka chleba świętojańskiego - stabilizatory.

Opakowanie jednostkowe 1000 ml

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 300 szt.

15. Musztarda Chrzanowa, Sarepska i Stołowa.

Chrzanowa Zawiera:

woda, ocet spirytusowy, gorczyca biała, mielony korzeń chrzanu – 4%, sól, przyprawy, estragon.

Sarepska Zawiera:

woda, gorczyca biała i czarna (w tym gorczyca biała – nie mniej niż 14%), ocet spirytusowy, cukier, sól, przyprawy, estragon, barwnik: kurkumina.

Stołowa Zawiera:

Woda, gorczyca biała – nie mniej niż 16%, ocet spirytusowy, cukier, sól, ocet jabłkowy

Opakowanie jednostkowe 800 g

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 320 szt.

**Zamawiający dopuszcza zaoferowanie w/w asortymentu w opakowaniach jednostkowych o innej gramaturze niż podana - tolerancja +/- 10%.*

Jeżeli Wykonawca proponuje inną gramaturę opakowań jednostkowych niż jest podana – należy przeliczyć ilości i zaokrąglić do pełnych opakowań w górę.

Wymagania dodatkowe:

1. Zamawiający zastrzega iż, w dniu dostawy wszystkie dostarczone produkty powinny posiadać przynajmniej **6-miesięczny** termin przydatności do spożycia.
2. Asortyment zamawiany będzie w określonych partiach, których wielkość, ilość oraz typ asortymentu każdorazowo będą ustalone przez Zamawiającego. O wielkości i ilości partii asortymentu decydować będą potrzeby Zamawiającego.

3. Dostawy towaru do magazynu Żywnościowego Szpitala Wojewódzkiego w Łomży powinny odbywać się w godzinach 8⁰⁰ – 10³⁰, transportem spełniającym wszystkie przewidziane prawem wymagania w zakresie transportu żywności.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zwrotu dostarczonego towaru, jeżeli ten będzie nie zgodny z zawartą umową oraz opisem przedmiotu zamówienia.
5. Szczegółowe warunki realizacji zamówienia zawarte są we wzorze umowy, stanowiącym załącznik nr 5 do SWZ

PAKIET 11

1. Zasmażka Jasna do zagęszczania zup i sosów.

Zawiera:

mąka pszenna, tłuszcz palmowy.

Opakowanie jednostkowe 800g.

Wydajność zagęszczenia z opakowania jednostkowego nie mniej niż 8 litrów sosu i nie mniej niż 11 litrów zupy.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 250 szt.

2. Zasmażka ciemna do zagęszczania zup i sosów.

Zawiera:

mąka pszenna, tłuszcz palmowy, barwnik (karmel amoniakalny).

Opakowanie jednostkowe 800g.

Wydajność zagęszczenia z opakowania jednostkowego nie mniej niż 8 litrów sosu i nie mniej niż 11 litrów zupy.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 160 szt.

3. Placki Ziemniaczane.

Zawiera:

ziemniaki (nie mniej niż 61%), skrobia, sól, cebula suszona (nie mniej niż 2,2%), tłuszcz palmowy, substancja przeciwzbrylająca (dwutlenek krzemu), kwas (kwas askorbinowy), przeciwutleniacz (pirosiarczyn sodu).

Opakowanie jednostkowe 1500 g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 160 szt.

4. Puree Ziemniaczane z mlekiem.

Zawiera:

ziemniaki (nie mniej niż 85%), tłuszcz palmowy, mleko odtłuszczone w proszku (nie mniej niż 4,3%), sól, laktoza, białka mleka, emulgator (mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych), aromaty.

Opakowanie jednostkowe 4000 g

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 60 szt.

5. Słodko – Pikantny sos chili.

Zawiera:

woda, cukier, papryka chili (nie mniej niż 6%), ocet, czosnek (nie mniej niż 1,5%), sól, substancja zagęszczająca (guma ksantanowa), papryka słodka, substancja konserwująca (sorbinian potasu), olej palmowy, aromaty.

Opakowanie jednostkowe 1000 ml

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 6 szt.

6. Słodki sos sojowy.

Zawiera:

cukier, sos sojowy nie mniej niż 27% (woda, soja, sól, pszenica), woda, melasa, sól, karmel, substancja konserwująca (sorbinian potasu), aromaty.

Opakowanie jednostkowe 1000 ml

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 6 szt.

7. Pikantny sos z chili i pomidorami.

Zawiera:

woda, cukier, papryka chili (nie mniej niż 7%), koncentrat pomidorowy suszony (nie mniej niż 4%), cebula, sól, imbir, kwas (kwas cytrynowy), substancja zagęszczająca (guma ksantanowa), szczypiorek, substancja konserwująca (sorbinian potasu), olej palmowy, zagęszczony sok z buraka czerwonego, ekstrakt przyprawowy.

Opakowanie jednostkowe 1000 ml

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 6 szt.

8. Pikantny sos z chili i soja.

Zawiera:

cukier, woda, sos sojowy nie mniej niż 8% (woda, soja, sól, pszenica), papryka chili (nie mniej niż 4,5%), ocet, melasa, sól, skrobia modyfikowana, aromaty (zawierają mleko), czosnek, marchew, cebula, papryka łagodna zielona, kwas (kwas mlekowy), wzmacniacz smaku (glutaminian monosodowy), substancja zagęszczająca (guma ksantanowa), substancja konserwująca (sorbinian potasu), olej palmowy.

Opakowanie jednostkowe 1000 ml

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 6 szt.

9. Mleczko Kokosowe w proszku.

Opakowanie jednostkowe 1000g.

Wydajność z opakowania jednostkowego nie mniej niż 6,6 litra mleczka kokosowego.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 12 szt.

10. Polewa truskawkowa.

Opakowanie jednostkowe to butelka z dozownikiem o pojemności 1000 g

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 12 szt.

11. Polewa o smaku czekoladowym

Opakowanie jednostkowe to butelka z dozownikiem o pojemności 1000 g

Zapotrzebowanie na 18 m-cy 12 szt.

12. Polewa o smaku toffi .

Opakowanie jednostkowe to butelka z dozownikiem o pojemności 1000 g

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 12 szt.

13. Oliwa z Oliwek Klasyczna.

Zawiera:

Oliwa w oliwek składająca się z rafinowanej oliwy z oliwek oraz oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia. Oliwa zawierająca wyłącznie oliwę z oliwek, która poddana została rafinacji i oliwę uzyskaną bezpośrednio z oliwek.

Opakowanie jednostkowe to butelka z dozownikiem o pojemności 1000g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 24 szt.

14. Oliwa z oliwek Extra Virgin.

Zawiera:

Oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia. Oliwy z oliwek, uzyskana bezpośrednio z oliwek i wyłącznie za pomocą środków mechanicznych.

Opakowanie jednostkowe to butelka z dozownikiem o pojemności 1000g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 24 szt.

****Zamawiający dopuszcza zaoferowanie w/w asortymentu w opakowaniach jednostkowych o innej gramaturze niż podana - tolerancja +/- 10%.***

Jeżeli Wykonawca proponuje inną gramaturę opakowań jednostkowych niż jest podana – należy przeliczyć ilości i zaokrąglić do pełnych opakowań w górę.

Wymagania dodatkowe:

1. Zamawiający zastrzega iż, w dniu dostawy wszystkie dostarczone produkty powinny posiadać przynajmniej **9-miesięczny** termin przydatności do spożycia.
2. Asortyment zamawiany będzie w określonych partiach, których wielkość, ilość oraz typ asortymentu każdorazowo będą ustalone przez Zamawiającego. O wielkości i ilości partii asortymentu decydować będą potrzeby Zamawiającego.
3. Dostawy towaru do magazynu Żywnościowego Szpitala Wojewódzkiego w Łomży powinny odbywać się w godzinach 8⁰⁰ – 10³⁰, transportem spełniającym wszystkie przewidziane prawem wymagania w zakresie transportu żywności.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zwrotu dostarczonego towaru, jeżeli ten będzie nie zgodny z zawartą umową oraz opisem przedmiotu zamówienia.
5. Szczegółowe warunki realizacji zamówienia zawarte są we wzorze umowy, stanowiącym załącznik nr 5 do SWZ

PAKIET 12

1. Śmietana wielofunkcyjna - o zawartości tłuszczu 31% - na bazie maślanek i tłuszczów roślinnych, do ciast, musów i innych deserów.

Opakowanie jednostkowe 1000 g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 30 szt.

2. Przyprawa Bazyliowa w paście.

Zawiera:

olej słonecznikowy, bazylia (nie mniej niż 36%), sól, wzmacniacz smaku (glutaminian monosodowy), cukier, olej rzepakowy całkowicie utwardzony, stabilizator (chlorek wapnia). Wyrób sterylizowany.

Opakowanie jednostkowe 340 g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 6 szt.

3. Przyprawa Grzybowa w paście.

Zawiera:

olej słonecznikowy, pieczarki (nie mniej niż 22%), sól, wzmacniacz smaku (glutaminian monosodowy), malodekstryna, olej rzepakowy całkowicie utwardzony, ekstrakt z pieczarek (nie mniej niż 4,5%), cukier, ekstrakt drożdżowy, koncentrat pomidorowy, cebula, borowiki suszone (nie mniej niż 0,2%), pieprz biały (nie mniej niż 0,2%), aromat, substancja zagęszczająca (guma ksantanowa), czosnek. Wyrób sterylizowany.

Opakowanie jednostkowe 340 g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 6 szt.

4. Przyprawa z pieczonej cebulki w paście.

Zawiera:

olej słonecznikowy, cebula (nie mniej niż 37%), sól, olej rzepakowy całkowicie utwardzony, cukier, wzmacniacz smaku (glutaminian monosodowy). Wyrób sterylizowany.

Opakowanie jednostkowe 340 g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 6 szt.

5. Przyprawa czosnkowa w paście.

Zawiera:

olej słonecznikowy, czosnek (nie mniej niż 40%), sól, cukier, olej rzepakowy całkowicie utwardzony. Wyrób sterylizowany.

Opakowanie jednostkowe 340 g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 15 szt.

6. Przyprawa czerwone pesto w paście.

Zawiera:

olej słonecznikowy, koncentrat pomidorowy (nie mniej niż 12%), bazylia (nie mniej niż 10%), sól, wzmacniacz smaku (glutaminian monosodowy), pomidory (nie mniej niż 3,6%), cukier, olej rzepakowy całkowicie utwardzony, czosnek (nie mniej niż 2%), orzeszki pinii (nie mniej niż 2%), pasta chili (chili, woda, sól, ocet spirytusowy, skrobia modyfikowana), cebula, oregano (nie mniej niż 0,9%), rozmaryn (nie mniej niż 0,4%), ekstrakt z papryki, nasiona kopru, przeciwutleniacz (mieszanina tokoferoli). Zioła i przyprawy nie mniej niż 13%. Wyrób sterylizowany.

Opakowanie jednostkowe 340 g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 30 szt.

7. Przyprawa ogrodowa w paście.

Zawiera:

olej słonecznikowy, sól, cebula, wzmacniacz smaku (glutaminian monosodowy), szczypiorek (nie mniej niż 7,2%), natka pietruszki (nie mniej niż 7,2%), cukier, natka trybuli (nie mniej niż 4,2%), czosnek, olej rzepakowy całkowicie utwardzony, bazylia (nie mniej niż 2,2%), lubczyk (nie mniej niż 2,2%), koperek (nie mniej niż 1,8%), kurkuma, skórka pomarańczowa, pieprz biały, stabilizator (chlorek wapnia), gałka muszkatołowa, gorczyca, imbir, ziele angielskie, rozmaryn, oregano, goździki. zioła i przyprawy (nie mniej niż 29%). wyrób sterylizowany.

Opakowanie jednostkowe 340 g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 4 szt.

8. Przyprawa Prowansalska w paście.

Zawiera:

olej słonecznikowy, majeranek (nie mniej niż 12%), sól, wzmacniacz smaku (glutaminian monosodowy), czosnek (nie mniej niż 8%), tymianek (6%), bazylija (nie mniej niż 6%), rozmaryn (nie mniej niż 6%), cukier, olej rzepakowy całkowicie utwardzony. Zioła i przyprawy 38%. Wyrób sterylizowany.

Opakowanie jednostkowe 340 g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 4 szt.

9. Baza sosu - przyprawa maślano – ziołowa: do ryżu, makaronów i warzyw.

Zawiera:

Tłuszcz roślinny, skrobia, sól, substancja wzmacniająca smak i zapach: glutaminian sodu; masło w proszku nie mniej niż 3,2%, ekstrakt drożdżowy, natka pietruszki, aromat (w tym pochodne mleka), odtłuszczone mleko w proszku, gałka muskatołowa, majeranek, cząber, pieprz biały, lubczyk, cukier.

Opakowanie jednostkowe 1100 g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 18 szt.

10. Baza sosu - przyprawa bekonowo – cebulowa: do ryżu, makaronów i warzyw.

Zawiera:

Skrobia, prażona cebula nie mniej niż 20%, (cebula, olej słonecznikowy), sól, boczek wieprzowy wędzony nie mniej niż 16% (boczek wieprzowy, sól, aromat dymu wędzarniczego), wzmacniacze (glutaminian monosodowy), czosnek w proszku, tłuszcz palmowy, aromaty, natka pietruszki, ekstrakt drożdżowy, pieprz czarny mielony.

Opakowanie jednostkowe 1200 g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 18 szt.

11. Marynata do drobiu.

Zawiera:

sól, papryka nie mniej niż 10,7% (w tym papryka ostra), czosnek, cukier, mąka kukurydziana, pieprz czarny, cebula, marchew, sól morską, oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia, rozmaryn (nie mniej niż 3,2%), natka pietruszki, pieprz cayenne, kolendra, kurkuma, gorczyca, nasiona kozieradki, substancja przeciwzbrylająca (dwutlenek krzemu), ekstrakt przyprawowy.

Opakowanie jednostkowe 700 g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 4 szt.

12. Marynata do mięsa wieprzowego.

Zawiera:

sól, mąka kukurydziana, cukier, czosnek (nie mniej niż 8,9%), cebula, marchew, papryka, pieprz czarny, bazylija, kolendra, oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia, skórka pomarańczowa (nie mniej niż 1%), natka pietruszki, gałka muskatołowa (nie mniej niż 0,3%), szalwia (nie mniej niż 0,3%), nasiona selera, chili.

Opakowanie jednostkowe 750 g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 4 szt.

13. Marynata do mięsa wołowego.

Zawiera:

sól, czosnek (nie mniej niż 15,8%), mąka kukurydziana, pieprz czarny (nie mniej niż 8,9%), cukier, gorczyca, kolendra (nie mniej niż 1,8%), oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia, papryka, cebula (nie mniej niż 1,2%), chili (nie mniej niż 1,2%), kminek, gałka muskatołowa, nasiona selera.

Opakowanie jednostkowe 750 g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 4 szt.

14. Przyprawa warzywna w proszku do zup, potraw mięsnych, sosów, ryb, itp.

Zawiera:

Sól jodowana (nie mniej niż 68%), cukier, wzmacniacze smaku: glutaminian monosodowy, inozynian disodu i guanylan disodowy; marchew (nie mniej niż 4,8%), skrobia, cebula (nie mniej niż 1,4%), olej roślinny, natka pietruszki (nie mniej niż 0,7%), korzeń selera, czosnek (nie mniej niż 0,4%), lubczyk, sól, nasiona selera, papryka czerwona, pasternak, kurkuma, koperek, przecier pomidorowy, barwnik: ryboflawina; aromat.

Opakowanie jednostkowe 1000 g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 150 szt.

15. Przyprawa w płynie do zup i sosów.

Zawiera:

woda, sól, wzmacniacz smaku (glutaminian monosodowy), barwnik (karmel amoniakalny), kwas (kwas cytrynowy), aromaty.

Opakowanie jednostkowe 1040 ml.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 12 szt.

16. Auszpik.

Zawiera:

żelatyna wieprzowa (nie mniej niż 99%), maltodekstryna, sok z cytryny w proszku.

Opakowanie jednostkowe 800 g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 2 szt.

17. Budyń mix smakowy (waniliowy, śmietankowy, truskawkowy, wiśniowy).

Opakowanie jednostkowe 1000 g.

Wydajność z opakowania jednostkowego nie mniej niż 90 porcji.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 500 szt.

18. Kisiel mix smakowy (truskawkowy, cytrynowy, wiśniowy, malinowy, brzoskwiniowy, pomarańczowy).

Opakowanie jednostkowe 1000 g.

Wydajność z opakowania jednostkowego nie mniej niż 50 porcji.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 320 szt.

19. Przyprawa do drobiu.

Zawiera:

sól, papryka nie mniej niż 10,7% (w tym papryka ostra), czosnek, cukier, mąka kukurydziana, pieprz czarny, cebula, marchew, sól morską, oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia, rozmaryn (nie mniej niż 3,2%), natka pietruszki, pieprz cayenne, kolendra, kurkuma, gorczyca, nasiona kozieradki, substancja przeciwzbrylająca (dwutlenek krzemu), ekstrakt przyprawowy.

Opakowanie jednostkowe 600 g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 32 szt.

20. Przyprawa do mięs.

Zawiera:

sól, wzmacniacz smaku: glutaminian monosodowy; mąka pszenna, papryka (w tym ostra), cebula, aromaty, ekstrakty drożdżowe, tłuszcz palmowy, czosnek, natka pietruszki, skrobia, rozmaryn, pieprz czarny, oregano, barwnik: karmel amoniakalny; glukoza, tymianek, gałka muszkatołowa, majeranek.

Opakowanie jednostkowe 600 g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 32 szt.

21. Przyprawa do gyrosa.

Zawiera:

cebula (nie mniej niż 42%), sól, papryka (nie mniej niż 9,4%), pieprz czarny, wzmacniacz smaku: glutaminian monosodowy; oregano, laktoza, mleko odtłuszczone w proszku, kolendra, czosnek, ekstrakt drożdżowy, maltodekstryna, tłuszcz palmowy, rozmaryn, gorczyca, cukier, pieprz cayenne.

Opakowanie jednostkowe 500 g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 18 szt.

22. Przyprawa do ryb.

Zawiera:

sól, cebula, wzmacniacz smaku: glutaminian monosodowy; pieprz biały, natka pietruszki, koperek, mąka pszenna, kwas: kwas cytrynowy; tłuszcz palmowy, czosnek, tymianek, maltodekstryna, imbir.

Opakowanie jednostkowe 600 g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 32 szt.

23. Esencja bulionu drobiowego.

Zawiera:

skoncentrowany bulion drobiowy nie mniej niż 52% (woda, mięso kurze nie mniej niż 1,7%), sól, ekstrakt drożdżowy, aromaty (w tym jęczmień, jaja), cukier, tłuszcz kurzy nie mniej niż 3%, koncentraty soków z: pora, marchwi, cebuli;

skrobia modyfikowana, maltodekstryna, sok z cytryny w proszku, substancja zagęszczająca: guma ksantanowa; pieprz czarny, przeciwutleniacz: wyciągi z rozmarynu; kurkuma.

Opakowanie jednostkowe 1000 ml.

Zapotrzebowanie na 12 m-c 2 szt.

24. Esencja bulionu wołowego.

Zawiera:

skoncentrowany bulion wołowy nie mniej niż 62% (woda, ekstrakt z wołowiny nie mniej niż 3,7%), sól, aromaty, ekstrakt drożdżowy, tłuszcz wołowy nie mniej niż 1%, koncentrat soku z cebuli, skrobia modyfikowana, kwas: kwas cytrynowy; substancja zagęszczająca: guma ksantanowa; oleje roślinne (słonecznikowy, palmowy), czosnek, przeciwutleniacz: wyciągi z rozmarynu.

Opakowanie jednostkowe 1000 ml

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 2 szt.

25. Esencja bulionu warzywnego.

Zawiera:

skoncentrowany bulion warzywny nie mniej niż 68% (woda, sok (nie mniej niż 11,5%) z marchwi, cebuli, pora), sól, ekstrakt drożdżowy, cukier, aromaty, pasternak 1%, skrobia modyfikowana, substancja zagęszczająca: guma ksantanowa; kwas: kwas cytrynowy; czosnek, olej słonecznikowy, tłuszcz palmowy.

Opakowanie jednostkowe 1000 ml

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 2 szt.

26. Esencja bulionu rybnego.

Zawiera:

skoncentrowany bulion rybny nie mniej niż 64% (woda, RYBY w proszku (nie mniej niż 5%)), sól, ekstrakt drożdżowy, cukier, maltodekstryna, cebula suszona, zagęszczony sok z cytryny w proszku, skrobia modyfikowana, aromaty (w tym aromat wina białego, zawierający alkohol), substancja zagęszczająca (guma ksantanowa), liść laurowy, tymianek, pieprz czarny mielony, nasiona kopru włoskiego.

Opakowanie jednostkowe 1000 ml

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 2 szt.

27. Musztarda francuska.

Zawiera:

Woda, gorczyca biała, ocet winny, cukier, gorczyca czarna, sól, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, ekstrakt z kurkumy.

Opakowanie jednostkowe 1000 g. Stoik/wiaderko.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 6 szt.

28. Musztarda delikatesowa i Sarebska.

Delikatesowa - Zawiera: Woda, ocet spirytusowy, gorczyca (nie mniej niż 19%), cukier, sól, cukier karmelizowany, kurkuma, nasiona kolendry, majeranek, gałka muszkatołowa, aromaty, pieprz czarny, ziele angielskie, kminek, goździki, cynamon, liść laurowy.

Sarebska – Zawiera: woda, gorczyca biała, ocet spirytusowy, gorczyca czarna, cukier, sól, aromat, ekstrakt z kurkumy

Opakowanie jednostkowe 3000 g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 7 szt.

29. Ketchup Pikantny i Łagodny.

Łagody - Zawiera: koncentrat pomidorowy (nie mniej niż 37%), woda, cukier, ocet spirytusowy, skrobia modyfikowana, sól, regulatory kwasowości (kwas cytrynowy, kwas winowy), substancja konserwująca (benzoesan sodu), aromat, przyprawy (kolendra, tymianek, cząber, oregano, szalwia).

Pikantny – Zawiera: koncentrat pomidorowy (nie mniej niż 37%), woda, cukier, ocet spirytusowy, skrobia modyfikowana, sól, regulatory kwasowości (kwas cytrynowy, kwas winowy), substancja konserwująca (benzoesan sodu), przyprawy (pieprz czarny, kolendra, tymianek, cząber, oregano, szalwia), aromat.

Opakowanie jednostkowe 5500 g

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 18 szt.

30. Majonez dekoracyjny do wykańczania i dekoracji wyrobów garmazeryjnych i sałatek.

Zawiera:

Olej rzepakowy nie mniej niż 79%, żółtko jaja kurzego nie mniej niż 6,9%, woda, ocet spirytusowy, cukier, musztarda (woda, gorczyca, ocet spirytusowy, sól, aromaty, przyprawy), sól, zagęszczony sok z cytryny, kwas mlekowy, substancja konserwująca: sorbinian potasu; przeciwutleniacz: sól wapienno-disodowa edta; aromaty, barwnik: karmel siarczanowy; jaja kurze: żółtko + białko.

Opakowanie jednostkowe 3000 ml

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 7 szt.

31. Majonez jogurtowy z pasteryzowanym jogurtem.

Zawiera:

Woda, olej rzepakowy nie mniej niż 25%, cukier, ocet ziołowy: ocet spirytusowy, ekstrakt ziołowy; skrobia modyfikowana, syrop glukozowo-fruktozowy, żółtko jaja kurzego nie mniej niż 2,3%, sól, musztarda (woda, gorczyca, ocet spirytusowy, sól, aromaty, przyprawy), substancja zagęszczająca: guma ksantanowa; kwas cytrynowy, substancja konserwująca: kwas sorbowy; przeciwutleniacz: sól wapienno-disodowa edta.

Opakowanie jednostkowe 5000 ml

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 10 szt.

32. Majonez do sałatek.

Zawiera:

Olej rzepakowy nie mniej niż 30%, skrobia modyfikowana, ocet spirytusowy, musztarda (woda, gorczyca, ocet spirytusowy, sól, aromaty, przyprawy), cukier, żółtko jaja kurzego nie mniej niż 2,8%, sól, stabilizator: guma ksantanowa, substancja konserwująca: sorbinian potasu; aromaty, przeciw utleniacz: sól wapienno-disodowa edta; barwniki: karoteny, karmel siarczanowy; jaja kurze: żółtko + białko.

Opakowanie jednostkowe 5000 ml

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 16 szt.

**Zamawiający dopuszcza zaoferowanie w/w asortymentu w opakowaniach jednostkowych o innej gramaturze niż podana - tolerancja +/- 10%.*

Jeżeli Wykonawca proponuje inną gramaturę opakowań jednostkowych niż jest podana – należy przeliczyć ilości i zaokrąglić do pełnych opakowań w górę.

Wymagania dodatkowe:

1. Zamawiający zastrzega iż, w dniu dostawy wszystkie dostarczone produkty powinny posiadać przynajmniej **9-miesięczny** termin przydatności do spożycia.
2. Asortyment zamawiany będzie w określonych partiach, których wielkość, ilość oraz typ asortymentu każdorazowo będą ustalone przez Zamawiającego. O wielkości i ilości partii asortymentu decydować będą potrzeby Zamawiającego.
3. Dostawy towaru do magazynu Żywnościowego Szpitala Wojewódzkiego w Łomży powinny odbywać się w godzinach 8⁰⁰ – 10³⁰, transportem spełniającym wszystkie przewidziane prawem wymagania w zakresie transportu żywności.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zwrotu dostarczonego towaru, jeżeli ten będzie nie zgodny z zawartą umową oraz opisem przedmiotu zamówienia.
5. Szczegółowe warunki realizacji zamówienia zawarte są we wzorze umowy, stanowiącym załącznik nr 5 do SWZ

PAKIET 13

1. Czosnek suszony w płatkach.

Opakowanie jednostkowe 280g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 4 szt.

2. Cebulka smażona kostka.

Opakowanie jednostkowe 600g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 24 szt

3. Chili w Płatkach.

Opakowanie jednostkowe 350g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 4 szt.

4. Kminek cały.

Opakowanie jednostkowe 800g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 6 szt.

5. Kolendra mielona.

Opakowanie jednostkowe 700g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 3 szt.

6. Zioła do pizzy.

Zawiera:

zioła (nie mniej niż 88,9%): oregano, bazylia, cząber; czosnek, cebula, natka pietruszki.

Opakowanie jednostkowe 360g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 9 szt.

7. Liść laurowy.

Opakowanie jednostkowe 100g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 30 szt.

8. Liść lubczyku.

Opakowanie jednostkowe 300g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 6 szt.

9. Majeranek.

Opakowanie jednostkowe 150g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 18 szt.

10. Natka Pietruszki.

Opakowanie jednostkowe 150g.

Zapotrzebowanie na 12 –cy 18 szt.

11. Ziele Angielskie.

Opakowanie jednostkowe 600g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 9 szt.

12. Pomidory suszone w płatkach.

Opakowanie jednostkowe 380g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 6 szt.

13. Tzatziki.

Zawiera:

czosnek (nie mniej niż 37%), sól, cukier, cebula, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, liście kopru, pieprz czarny (nie mniej niż 1,2%), ekstrakt cebuli, ekstrakt kopru, ekstrakt pieprzu

Opakowanie jednostkowe 1000 g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 3 szt.

14. Papryka Słodka w płatkach.

Opakowanie jednostkowe 400g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 6 szt.

15. Sól morską jodowaną gruboziarnista.

Opakowanie jednostkowe 900g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 6 szt.

16. Sól morską jodowaną drobnoziarnista.

Opakowanie jednostkowe 1000g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 6 szt.

17. Szafran nitki.

Opakowanie jednostkowe 0,5g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 3 szt.

18. Marynata piwno-miodowa.

Zawiera:

Sól, gorczyca biała, cukier, czosnek, wzmacniacz smaku: glutaminian monosodowy; regulator kwasowości: kwas cytrynowy; papryka słodka, kurkuma, cebula, majeranek, pieprz czarny, imbir, aromaty, liść laurowy, ziele angielskie.

Opakowanie jednostkowe 900 g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 6 szt.

19. Mieszanka do bruschetty.

Zawiera:

pomidor suszony, czosnek, papryka słodka, oregano, bazylia, sól, cebula, oliwa z oliwek.

Opakowanie jednostkowe 500 g.

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 6 szt.

20. Jabłko prażone.

Zawiera:

Jabłko nie mniej niż 85%, cukier, woda, skrobia modyfikowana, regulator kwasowości: kwas cytrynowy; substancje konserwujące: sorbinian potasu, benzoesan sodu; przeciwutleniacz: pirosiarczyn sodu.

Opakowanie jednostkowe 11 000 g

Zapotrzebowanie na 12 m-cy 30 szt.

UWAGA !

Zamawiający dopuszcza zaoferowanie asortymentu w opakowaniach o innej gramaturze niż podana, z zachowaniem tolerancji tj.:

- w pozycjach 1-16 i 18-20 - tolerancja +/- 25%,

- w pozycji 17 - tolerancja +/- 50%.

Jeżeli Wykonawca proponuje inną gramaturę opakowań jednostkowych niż jest podana – należy przeliczyć ilości i zaokrąglić do pełnych opakowań w górę.

Wymagania dodatkowe:

1. Zamawiający zastrzega iż, w dniu dostawy wszystkie dostarczone produkty powinny posiadać przynajmniej **9-miesięczny** termin przydatności do spożycia.
2. Asortyment zamawiany będzie w określonych partiach, których wielkość, ilość oraz typ asortymentu każdorazowo będą ustalone przez Zamawiającego. O wielkości i ilości partii asortymentu decydować będą potrzeby Zamawiającego.
3. Dostawy towaru do magazynu Żywnościowego Szpitala Wojewódzkiego w Łomży powinny odbywać się w godzinach 8⁰⁰ – 10³⁰, transportem spełniającym wszystkie przewidziane prawem wymagania w zakresie transportu żywności.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zwrotu dostarczonego towaru, jeżeli ten będzie nie zgodny z zawartą umową oraz opisem przedmiotu zamówienia.
5. Szczegółowe warunki realizacji zamówienia zawarte są we wzorze umowy, stanowiącym załącznik nr 5 do SWZ

Pakiet 14

1. **Fasolka szparagowa zielona** – cięta w słupki o długości około 4 - 5cm.
Bez oznak rozmrażania, bez zawartości lodu w produkcie, gatunek I, klasa I.
Opakowanie jednostkowe to torba foliowa o pojemności 2 500g.*
Opakowanie handlowe to karton mieszczący zawartość 4 x 2 500g.
Zapotrzebowanie na 6 m-cy 600 kilogramów.
2. **Fasolka szparagowa żółta** – cięta w słupki o długości około 4 - 5cm.
Bez oznak rozmrażania, bez zawartości lodu w produkcie, gatunek I, klasa I.
Opakowanie jednostkowe to torba foliowa o pojemności 2 500g.*
Opakowanie handlowe to karton mieszczący zawartość 4 x 2 500g.
Zapotrzebowanie na 6 m-cy 600 kilogramów.

3. **Różyczki Kalafiora.**
Bez oznak rozmrażania, bez zawartości lodu w produkcie, gatunek I, klasa I.
Opakowanie jednostkowe to torba foliowa o pojemności 2 000g.*
Opakowanie handlowe to karton mieszczący zawartość 5 x 2 000g.
Zapotrzebowanie na 6 m-cy 600 kilogramów.
4. **Różyczki Brokuły.**
Bez oznak rozmrażania, bez zawartości lodu w produkcie, gatunek I, klasa I.
Opakowanie jednostkowe to torba foliowa o pojemności 2 000g.*
Opakowanie handlowe to karton mieszczący zawartość 5 x 2 000g.
Zapotrzebowanie na 6 m-cy 1 000 kilogramów.
5. **Mieszanka Warzywna siedmioskładnikowa.****
Skład: marchew, kalafior, fasolka szparagowa, groch zielony, pietruszka, seler, por.
Bez oznak rozmrażania, bez zawartości lodu w produkcie, gatunek I, klasa I.
Opakowanie jednostkowe to torba foliowa o pojemności 2 500g.*
Opakowanie handlowe to karton mieszczący zawartość 4 x 2 500g.
Zapotrzebowanie na 6 m-cy 1750 kilogramów.
6. **Mieszanka Warzywna czteroskładnikowa.**
Skład: marchew, kalafior, brokuł, cukinia.
Bez oznak rozmrażania, bez zawartości lodu w produkcie, gatunek I, klasa I.
Opakowanie jednostkowe to torba foliowa o pojemności 2 500g.*
Opakowanie handlowe to karton mieszczący zawartość 4 x 2 500g.
Zapotrzebowanie na 6 m-cy 1500 kilogramów.
7. **Mieszanka kompotowa wieloskładnikowa.****
Zawiera:
Owoce: śliwka, porzeczka czarna i czerwona, wiśnia, agrest, truskawka.
Bez oznak rozmrażania, bez zawartości lodu w produkcie, gatunek I, klasa I.
Opakowanie jednostkowe to torba foliowa o pojemności 2 500g.*
Opakowanie handlowe to karton mieszczący zawartość 4 x 2500g.
Zapotrzebowanie na 6 m-cy 125 kilogramów.
8. **Marchewka „Karotka” - mini.**
Bez oznak rozmrażania, bez zawartości lodu w produkcie, gatunek I, klasa I.
Opakowanie jednostkowe to torba foliowa o pojemności 2 500g.*
Opakowanie handlowe to karton mieszczący zawartość 4 x 2 500g.
Zapotrzebowanie na 6 m-cy 50 kilogramów.
9. **Szpinak brykiet rozdrobniony.**
Bez oznak rozmrażania, bez zawartości lodu w produkcie, gatunek I, klasa I.
Opakowanie jednostkowe to torba foliowa o pojemności 2 500g.*
Opakowanie handlowe to karton mieszczący zawartość 4 x 2 500g.
Zapotrzebowanie na 6 m-cy 375 kilogramów.
10. **Grzyby Kurki (4+).**
Bez oznak rozmrażania, bez zawartości lodu w produkcie gatunek I, klasa I.
Opakowanie jednostkowe to torba foliowa o pojemności 2 500g.*
Opakowanie handlowe to karton mieszczący zawartość 4 x 2 500g.
Zapotrzebowanie na 6 m-cy 5 kilogramów.
11. **Włoszczyzna 4-o składnikowa paski.**
Zawiera:
Marchew, seler, pietruszka – słupki, por.
Bez oznak rozmrażania, bez zawartości lodu w produkcie gatunek I, klasa I.
Opakowanie jednostkowe to torba foliowa o pojemności 2 500g.*
Opakowanie handlowe to karton mieszczący zawartość 4 x 2 500g.

Zapotrzebowanie na 6 m-cy 375 kilogramów.

12. Barszcz Ukraiński.**

Zawiera minimum:

Burak ćwikłowy – kostka, fasolka szparagowa zielona, marchew - kostka, pomidor - kostka, seler - kostka, kapusta biała, cebula – kostka.

Bez oznak rozmrażania, bez zawartości lodu w produkcie, gatunek I, klasa I.

Opakowanie jednostkowe to torba foliowa o pojemności 2 500g.*

Opakowanie handlowe to karton mieszczący zawartość 4 x 2500g.

Zapotrzebowanie na 6 m-cy 250 kilogramów.

13. Leczo Balatońskie.**

Zawiera:

Pomidor, cebula, cukinia, papryka: żółta, zielona, czerwona – paski.

Bez oznak rozmrażania, bez zawartości lodu w produkcie, gatunek I, klasa I.

Opakowanie jednostkowe to torba foliowa o pojemności 2 500g.*

Opakowanie handlowe to karton mieszczący zawartość 4 x 2500g.

Zapotrzebowanie na 6 m-cy 150 kilogramów.

14. Mieszanka chińska z grzybami mun.**

Zawiera:

Marchew – słupki, kapusta biała, papryka czerwona i zielona, cebula plastry, pietruszka słupki, por słupki, pędy bambusa, grzyby chińskie MUN

Bez oznak rozmrażania, bez zawartości lodu w produkcie, gatunek I, klasa I.

Opakowanie jednostkowe to torba foliowa o pojemności 2 500g.*

Opakowanie handlowe to karton mieszczący zawartość 4 x 2500g.

Zapotrzebowanie na 6 m-cy 150 kilogramów.

15. Wiśnia drylowana mrożona.

Bez oznak rozmrażania, bez zawartości lodu w produkcie, gatunek I, klasa I.

Opakowanie jednostkowe to torba foliowa o pojemności 2 500g.*

Opakowanie handlowe to karton mieszczący zawartość 4 x 2500g.

Zapotrzebowanie na 6 m-cy 37,5 kilogramów.

*** Zamawiający dopuszcza zaoferowanie w/w asortymentu w opakowaniach o innej gramaturze - tolerancja +/- 5%. Jeżeli Wykonawca proponuje inną gramaturę opakowań jednostkowych niż jest podana – należy przeliczyć ilości i zaokrąglić do pełnych opakowań w górę.**

**** Zamawiający dopuszcza zaoferowanie produktu o innym składzie, z tym że oferowany produkt nie może różnić się od produktu opisanego więcej niż dwoma składnikami i zostanie zachowana liczba składników produktu opisanego.**

Wymagania dodatkowe:

1. Zamawiający zastrzega iż, w dniu dostawy wszystkie dostarczone produkty powinny posiadać przynajmniej **18-miesięczny** termin przydatności do spożycia.
2. Asortyment zamawiany będzie w określonych partiach, których wielkość, ilość oraz typ asortymentu każdorazowo będą ustalone przez Zamawiającego. O wielkości i ilości partii asortymentu decydować będą potrzeby Zamawiającego.
3. Dostawy towaru do magazynu Żywnościowego Szpitala Wojewódzkiego w Łomży powinny odbywać się w godzinach 8⁰⁰ – 10³⁰, transportem spełniającym wszystkie przewidziane prawem wymagania w zakresie transportu żywności.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zwrotu dostarczonego towaru, jeżeli ten będzie nie zgodny z zawartą umową oraz opisem przedmiotu zamówienia.
5. Szczegółowe warunki realizacji zamówienia zawarte są we wzorze umowy, stanowiącym załącznik nr 5 do SWZ.

.....

.....

.....

nazwa i adres Wykonawcy

WYKAZ ŚRODKÓW TRANSPORTU

Dotyczy postępowania o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie podstawowym zgodnie z art. 275 pkt 1 ustawy PZP na dostawę surowców spożywczych na potrzeby Działu Żywnienia Szpitala Wojewódzkiego im. Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Łomży, znak sprawy ZT-SZP-226/01/31/2022

W celu potwierdzenia spełniania warunku udziału w postępowaniu wykazujemy następujące środki transportu dopuszczone do transportu żywności:

Lp.	Rodzaj środka transportu	Numer rejestracyjny	Data ważności decyzji dopuszczającej pojazd do transportu żywności	Nazwa i adres jednostki wydającej decyzję dopuszczającą pojazd do transportu żywności	Podstawa dysponowania środkiem transportu
1.					
2.					