



Toszek, dn. 26.03.2019 r.

L.dz.DS./.....¹⁶⁹¹ /2019

ZAPYTANIE OFERTOWE
nr sprawy 27/DEG/AK/2019

1. Zamawiający: SP ZOZ Szpital Psychiatryczny, ul. Gliwicka 5, 44-180 Toszek zaprasza do złożenia propozycji ofertowej na:
2. Przedmiot zamówienia: Dostawa pieczywa dla potrzeb SP ZOZ Szpitala Psychiatrycznego w Toszku, zgodnie z uszczegółowieniem zawartym w propozycji ofertowej, stanowiącej *załącznik nr 1* do niniejszego zapytania.
3. Wymagania jakie powinni spełniać Wykonawcy w zakresie dokumentów:
 - **aktualne zezwolenie właściwego Państwowego Inspektora Sanitarnego (Sanepidu) na prowadzenie usług transportowych w zakresie przewozu żywności** (samochód przewożący żywność musi być do tego przystosowany i posiadać pozytywną decyzję Sanepidu), zgodnie z Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz. U. 2017 poz 149). Ze złożonego dokumentu winien wynikać okres jego ważności. W przypadku braku takiego zapisu w dokumencie, Wykonawca zobowiązany jest do złożenia oświadczenia, iż zezwolenie jest ważne na dzień składania propozycji ofertowych.
4. Termin realizacji zamówienia: 12 miesięcy od daty zawarcia umowy
5. Kryteria wyboru propozycji ofertowych:

W celu wyboru najkorzystniejszej oferty Zamawiający przyjął następujące kryterium:
cena brutto za realizację zamówienia - 100 %

Zasady oceny ofert według ustalonego kryterium:

Ocena ofert dokonywana będzie wg kryterium:

cena brutto za realizację zamówienia, wg wzoru:

Sposób liczenia:

$$C = \frac{C_N}{C_{OB}} \times W_C \quad \text{gdzie:}$$

C - ilość punktów otrzymanych za proponowaną cenę

C_N - najniższa cena proponowana przez Wykonawców

C_{OB} - cena badanej oferty

W_C - wartość wagowa 100 %

Oferty oceniane będą za pomocą systemu punktowego.

Obliczenia będą dokonywane z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska najwyższą liczbę punktów.

6. Istotne postanowienia umowy, które zostaną zawarte w jej treści:
 - a. Cały asortyment powinien spełniać Polskie Normy przenoszące normy europejskie lub normy innych państw członkowskich Europejskiego Obszaru Gospodarczego przenoszących te normy oraz wszystkie powszechnie obowiązujące Polskę wymagania higieniczno-sanitarne stosowane w UE.

- b. Przedmiot zamówienia musi odpowiadać warunkom określonym w Ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz. U. 2017 poz. 149).
 - c. Przedmiot umowy powinien spełniać normy jakościowe systemu HACCP.
 - d. Miejscem wydania przedmiotu umowy jest magazyn żywnościowy Odbiorcy, gdzie dokonany zostanie odbiór jakościowy i ilościowy towaru przez uprawnionego przedstawiciela Odbiorcy.
 - e. Odbiór przedmiotu zamówienia odbywać się będzie na podstawie procedury odbioru pieczywa nr 1/DEG/2017 – załącznik nr 2 do niniejszego zapytania.
 - f. Dostawy należy realizować w sposób ciągły w średniej ilości miesięcznej określonej w załączniku nr 1 do umowy sześć razy w tygodniu (od poniedziałku do soboty) w godzinach od 6.00 – 6.30
 - g. Uprawniony przedstawiciel Odbiorcy zobowiązuje się każdorazowo telefonicznie zgłosić zapotrzebowanie w dniu poprzedzającym dostawę.
 - h. Dostarczony towar winien być zgodny z zamówieniem.
 - i. Odbiorca może w uzasadnionych bieżącymi potrzebami wypadkach czasowo korygować ilości i częstotliwość dostarczanego towaru i korekta ta nie wymaga formy pisemnej.
 - j. W przypadku dostawy mniejszej ilości towaru, aniżeli przewiduje to umowa, wynagrodzenie zostanie skorygowane na podstawie faktycznie dostarczonej ilości przedmiotu zamówienia.
 - k. Dostawy następować będą transportem własnym Dostawcy, na jego koszt i ryzyko.
 - l. Wszystkie dostawy odbywać się będą z rozładunkiem do magazynu.
 - m. W przypadkach nienależytego wykonania zobowiązania przez Dostawcę, tj.:
 - niedotrzymania terminu dostawy,
 - dostarczenia towaru wadliwego pod względem jakościowym,
 - dostarczenia towaru w ilości innej niż zgłoszone zapotrzebowanie,
- Odbiorcy przysługuje prawo zakupu towaru u osób trzecich na koszt Dostawcy.
- o) kary umowne w wysokości:

Dostawca zapłaci Odbiorcy karę umowną:

- za odstąpienie od umowy przez Dostawcę z przyczyn, za które ponosi odpowiedzialność Dostawca – w wysokości 5 % wynagrodzenia umownego za niezrealizowaną część umowy,
- za odstąpienie od umowy przez Odbiorcę z przyczyn, za które ponosi odpowiedzialność Dostawca – w wysokości 5 % wynagrodzenia umownego za niezrealizowaną część umowy,
- za zwłokę w dostawie zamawianego towaru nie przekraczającą 5 godzin – 0.1% wynagrodzenia umownego za każdy dzień zwłoki. W przypadku zwłoki dłuższej niż 5 godzin Odbiorca skorzysta z uprawnienia określonego w pkt 6 ppkt m).

Odbiorca zapłaci Dostawcy karę umowną:

- za odstąpienie od umowy przez Dostawcę z przyczyn, za które ponosi odpowiedzialność Odbiorca – w wysokości 5 % wynagrodzenia umownego.

Zwracamy się z prośbą o przesłanie propozycji ofertowej wypełnionej zgodnie z załącznikiem nr 1 do niniejszego zapytania ofertowego w zamkniętej kopercie na adres:

**SP ZOZ Szpital Psychiatryczny w Toszku
Sekretariat Dyrektora Naczelnego
ul. Gliwicka 5, 44-180 Toszek**

w nieprzekraczalnym terminie do 08.04.2018r. do godz. 10.00

z dopiskiem „Propozycja ofertowa – nr postępowania 27/DEG/AK/2019”.

Z poważaniem:

Zastępca Dyrektora
1/s Ekonomiczno-Eksploatacyjnych

inż. Erwin Janysek

Załączniki:

1. Propozycja ofertowa.
2. Procedura odbioru pieczywa nr 1/DEG/2017.

PROPOZYCJA OFERTOWA
nr sprawy 27/DEG/AK/2019

Dostawa pieczywa dla potrzeb SP ZOZ Szpitala Psychiatrycznego w Toszku

Nazwa Wykonawcy

Adres Wykonawcy

Numer telefonu / fax

Wpisany do rejestru przedsiębiorców pod nr KRS / CEDIG

1. Formularz cenowy

L-p.	Nazwa artykułu	Jedn. miary	Srednie zapotrzebowanie na okres 1 miesiaca	Zapotrzebowanie na okres trwania umowy (12 miesiacy)	Cena jedn. netto (zł)	Wartość netto (zł)	VAT (%)	Wartość VAT (zł)	Wartość brutto (zł)
1.	Bułka zwykła 0,09 kg	szt.	2 600	31 200					
2.	Chleb pszenny krojony (workowany) z oznakowaniem pieczywa *	kg	900	10 800					
3.	Chleb zwykły (mieszany pszenno-żytni) krojony (workowany) z oznakowaniem pieczywa *	kg	2 600	31 200					
4.	Chleb razowy krojony (workowany) z oznakowaniem pieczywa *	kg	1 500	18 000					
RAZEM:									
							--		

* Opakowania i etykiety pieczywa pakowanego oprócz obowiązkujących informacji dla wypieków oferowanych luzem tj.: - nazwę rodzajową; - wykaz składników; - nazwa producenta; - masa jednostkowa. – informacja o cieście, powinny zawierać dodatkowo następujące dane: - data minimalnej trwałości; - procentową zawartość składników; - zawartość netto; - warunki przechowywania; - oznaczenie partii produkcyjnej; - dane identyfikujące.

2. Termin płatności:

Wyznaczamy płatność w terminie dni od daty doręczenia dokumentów rozliczeniowych. (nie mniej niż 14 dni, nie więcej niż 30 dni).

3. Inne

..... dn.

.....
pieczęćka i podpis Dostawcy lub upoważnionego
przedstawiciela (in) Dostawcy

Nazwa		
SZPITAL PSYCHIATRYCZNY SPZOZ w TOSZKU	Procedury	Dział żywienia z kuchnią
	Procedura odbioru pieczywa	Data: 02-01-2017 Nr. <i>11/DEC/2017</i>

1. PRZEDMIOT PROCEDURY

1.1 Przedmiotem procedury jest określenie jakościowe przyjmowanego pieczywa na podstawie metod badań organoleptycznych

2. CELE PROCEDURY

2.1 Celem procedury jest kontrola jakości przyjmowanego pieczywa na podstawie oceny sensorycznej, przyznając odpowiednią liczbę punktów w zależności od jego jakości.

3. ZASADY BADAŃ ORGANOLEPTYCZNYCH

CECHA ORGANOLEPTYCZNA	INSTRUKCJA POSTĘPOWANIA
1. WYGLĄD ZEWNĘTRZNY	ogłędziny stopnia wyrośnięcia, kształtu, ewentualnych zdeformowań i mechanicznych uszkodzeń pieczywa;
2. SKÓRKA	wzrokowa ocena barwy i wyglądu powierzchni przy równomiernie rozproszonym świetle, analiza elastyczności oraz chrupkości skórki poprzez nacisk i rozrzyzienie, a także pomiar jej grubości w milimetrach, po przekrojeniu, mierząc od powierzchni pieczywa do miejsca wystąpienia zróżnicowanego zabarwienia;
3. MIĘKISZ	wzrokowe określenie barwy i porowatości, ocena krajalności miększu po przekrojeniu sztuki pieczywa przez środek bochenka, określenie przez dotyk wilgotności, lepkości miększu, oraz sprawdzeniu elastyczności, czyli zdolności powrotu miększu do stanu wyjściowego poprzez ściśnięcie 1,5 cm kromki palcem i obserwacja wystąpienia ewentualnych deformacji;
4. SMAK	Polega na zucięciu próbki i określeniu jej smaku; przed oceną próbki należy przepłukać jamę ustną wodą;
5. ZAPACH	Polega na wachaniu skórki bezpośrednio po przekrojeniu powierzchni miększu i określeniu zapachu

Opracował <i>J. 100</i>	Sprawdził <i>Mierosław</i>	Zatwierdził Zastępca Dyrektora d/s żywienia i gospodarki kuch. <i>[Signature]</i>
----------------------------	-------------------------------	---

[Signature]

Załącznik 1. Ocena organoleptyczna pieczywa

Cechy	Punkty					
	5	4	3	2	1	
Wygląd zewnętrzny (objętość i kształt)	Pieczywo bardzo dobrze wyrosnięte bez odkształceń	Pieczywo dobrze wyrosnięte, dopuszczalne lekkie odkształcenia	Pieczywo wyrosnięte z niewielkimi odkształceniami	Pieczywo słabo wyrosnięte lub znacznie odkształcone, lub zgniecione	Pieczywo niewyrosnięte zdeformowane	
Skórka	Wygląd i połączenie z mięksiszem	Bardzo dobrze wypieczona gładka, prawidłowo połączona z mięksiszem na całej powierzchni	Dobrze wypieczona, naturalnie popękana nieznacznie odstająca w kilku miejscach od mięksiszu	Zbyt słabo lub nadmiernie spieczona popękana, odstająca w większych fragmentach	Złe wypieczona nierówna, popękana odstająca w wielu miejscach od mięksiszu	Spalona, niedopieczona, porożywana, zabrudzona, silnie odstająca w wielu miejscach na dużej powierzchni
	Barwa	Złocista do brązowej wyrównana	Nieznacznie ciemniejsza lub jaśniejsza, wyrównana	Ciemniejsza lub jaśniejsza nieco nierówna	Zbyt ciemna, zbyt jasna nierówna	Brunatna do czarnej, bardzo jasna szara
	Grubość	Wyrównana średnio gruba	Średnio gruba	Nieco za gruba lub nieco za cienka	Za gruba lub za cienka, nierówna	Bardzo gruba
	Zapach	Bardzo przyjemny, aromatyczny	Przyjemny aromatyczny	Słaby lub brak	Zbyt słaby lub wyczuwalnym lekkim obcym zapachem	Nieprzyjemny obcy (np. kwaśny, pleśniowy)
Mięksisz	Wygląd	Jednolity, Bardzo apetyczny	Jednolity	Nieco niejednolity, lub zbrzylenia mąki lub soli	Niejednolity liczne zbrzylenia, zakalce	Niejednolity nieapetyczny ciała obce
	Barwa	Idealnie wyrównana naturalna	Wyrównana	Nieco za cienka lub za jasna sferowo różna	Wyraźnie odbiegająca od naturalnej bardzo jasna lub bardzo ciemna	Brunatno szara całkowity brak wyrównania
	Porowatość	Równomiernie bardzo dobrze wykształcone pory	Równomiernie dobrze wykształcone pory	Pory nierównomierne	Pory nierównomierne zbyt małe lub zbyt duże albo ich brak	Brak porów lub duże puste miejsca
	Elastyczność	Bardzo dobra, idealnie sprężysta	Dobra sprężysta	Dostateczna	M mało sprężysta odkształcająca się	Niesprężysta trwale odkształcająca się
	Zapach	Bardzo przyjemny	Przyjemny	M mało wyrazisty słaby	Słaby z lekkim zapachem obcym	Nieprzyjemny obcy
Smak	Bardzo przyjemny	Przyjemny	M mało wyraźny zbyt słony lub za mało słony nieco kwaśny	Słonie kwaśny, nie słony lub zbyt słony	Obcy	
Podatność na żucie	Łączący się bardzo łatwo ze śliną	Łączący się łatwo ze śliną	Mięksisz nieco za suchy i skórka nieco za twarda	Skórka twarda mięksisz suchy lub nieco klejący się	Skórka bardzo twarda, mięksisz bardzo suchy lub klejący się	

Opracował	Sprawdził	Zatwierdził
<i>[Podpis]</i>	<i>Miełowska</i>	<i>[Podpis]</i> Zastępca Dyrektora d/s Eksploatacji i Eksploatacyjnych

im. Ernesta Łopusza

Ocena 5 oznacza – pieczywo o bardzo dobrych właściwościach organoleptycznych (Bardzo dobrze wyrosnięty o jednolitej barwie zarówno skórki jak i miękiszu, aromatyczny, bardzo dobra struktura miękiszu, wysoka smakowitość wysoka podatność na żucie).

Ocena 1 oznacza - pieczywo o nieprawidłowych właściwościach organoleptycznych (niewyrośnięte z zakalec, z licznymi odkształceniami, nieprawidłowa barwa, nieprzyjemny ostry zapach, nieprawidłowa struktura miękiszu, nienadający się do spożycia).

Załącznik 2. Ocena towaroznawcza pieczywa

Cechy		Pieczywo				
		1	2	3	4	5
Objętość bochenka (cm ³ /100g) *						
Wygląd zewnętrzny						
Skórka	Wygląd i połączenie z miękiszem					
	Barwa					
	Grubość					
	Zapach					
Miękiś	Wygląd					
	Barwa					
	Porowatość					
	Elastyczność					
Zapach						
Smak						
Podatność na żucie						
Suma wyników						

*objętość ocenić w skali punktowej – 1 punkt najniższa objętość, 2 punkty wyższa, itd.

W przypadku 9 ocen 1 punktowych pieczywo nie jest przyjmowane do Szpitala.

W ocenie pieczywa może uczestniczyć przedstawiciel dostawcy, który jest wskazany w umowie i od momentu wezwania do szpitala musi przybyć w ciągu 30 minut. W przypadku nie zgłoszenia się w określonym czasie pieczywo będzie przyjmowane bez udziału dostawcy. Powiadomienie o odbiorze będzie się odbywało telefonicznie na numer wskazany w umowie. W przypadku niemożliwości telefonicznego kontaktu, odbiór odbędzie się bez udziału dostawcy. Zamawiający udokumentuje konieczność kontaktu.

Opracował	Sprawdził	Zatwierdził
<i>J...</i>	<i>MICZONSKI</i>	<i>[Signature]</i>

[Signature]