

ZAŁACZNIK NR 1 DO SIWZ – OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

PIECZYWO ŚWIEŻE

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA			
Lp.	Przedmiot zamówienia	Ilość	Warunki jakie muszą spełniać oferowane wyroby
1	Chleb 650 g produkowany z mąki żytniej, mąki pszennej, drożdży, soli, wody, kwasu z mąki żytniej, bez polepszaczy	50 000 szt.	<p>Chleb - typ baltonowski, krojony, foliowany</p> <p>Dostarczany chleb musi być świeży o właściwych cechach sensorycznych i fizykochemicznych wg obowiązujących norm.</p> <p>Chleb z objawami czerstwienia (obniżona ściśliwość miększu, skórka miękka gumowata, niewłaściwy aromat) lub niespełniający innych wymagań wynikających z umowy nie będzie przyjmowany przez zamawiającego.</p>
2	Bułki wrocławskie 400 g Produkowane z mąki pszennej, na drożdżach z dodatkiem soli, mleka, dodatków smakowych, bez polepszaczy	55 000 szt.	<p>Produkt świeży, wyprodukowany bez dodatków chemicznych, spulchniaczy i polepszaczy;</p> <p>Porowatość średnia dość równomierna, miększ przy lekkim nacisku powinien wracać do stanu pierwotnego;</p>
3	Kajzerka 65 g Produkowana z mąki pszennej, na drożdżach z dodatkiem soli, mleka, dodatków smakowych, bez polepszaczy	10 000 szt.	<p>Kształt, zapach, smak, powierzchnia i barwa skórki właściwa dla bułki wrocławskiej, kajerek i grahamek;</p> <p>Właściwa waga pieczywa, przy tym w miarę możliwości jednakowy kształt bułek i bułeczek.</p>

Wymagania wspólne dla całego asortymentu:

1. Termin realizacji dostaw pieczywa raz dziennie od poniedziałku do soboty rano (godz. 6:00-7:00), a sporadycznie w sytuacjach awaryjnych np. w przypadkach nagłej zwiększonej liczby pacjentów dodatkowa dostawa interwencyjna w godzinach popołudniowych (do godz. 15:00). Upoważniony pracownik Działu Żywnienia Szpitala określa zakres i wielkość dostawy. Dopuszcza się przesyłanie zamówień /informacji pomiędzy stronami pisemnie: faxem, pocztą elektroniczną lub telefonicznie (potwierdzenie pisemne: faxem, pocztą elektroniczną).
2. W trakcie realizacji umowy zamawiane ilości poszczególnego asortymentu pieczywa mogą ulegać zmianie w ramach wartości umowy i asortymentu będącego przedmiotem umowy.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo wykonania badań każdego kwestionowanego pieczywa w laboratorium w stacji SANEPID lub innych laboratoriach spożywczych oraz badań laboratoryjnych pieczywa raz na kwartał. Wszystkie badania przeprowadzone będą na koszt Wykonawcy.
4. W Dziale Żywnienia Szpitala codziennie będzie dokonywany odbiór ilościowy i jakościowy pieczywa.

4	Grahamka 65 g Ciemna bułka pszenna produkowana z mąki grahamki i mąki pszennej, na drożdżach z dodatkiem cukru i soli	4 000 szt.		
5	Chleb razowy 350 g Produkowany z przewagą mąki żytniej razowej z pełnego przemiału, na zakwasie z dodatkiem drożdży, niebarwiony karmelem, soli, mleka, dodatków smakowych	15 000 szt.	Chleb razowy – krojony, foliowany Dostarczany chleb musi być świeży o właściwych cechach sensorycznych i fizykochemicznych wg obowiązujących norm. Chleb z objawami czerstwienia (obniżona ściśliwość miększu, skórka miękka gumowata, niewłaściwy aromat) lub niespełniający innych wymagań wynikających z umowy nie będzie przyjmowany przez zamawiającego.	5. Dostawy odbywać się będą odpowiednim przystosowanym do transportu żywności objętej zamówieniem środkiem transportu zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, w pojemnikach czystych odpowiednio oznakowanych (nazwa producenta, data produkcji, termin przydatności do spożycia). Kierowcy transportujący żywność są zobowiązani zachować czystość i higienę osobistą nosić odpowiednią odzież ochronną oraz posiadać aktualne książeczki zdrowia. 6. Wykonawca gwarantuje, iż pieczywo jest wypiekane w zakładzie produkcyjnym spełniającym wymogi obowiązujących przepisów sanitarnych w tym ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2018r. poz. 1541 z późn. zm.). 7. Wykonawca oświadcza, iż w zakładzie piekarniczym z którego Wykonawca dostarczać będzie pieczywo jest wdrożony system zarządzania jakością HACCP i zobowiązuje się przedstawić na każde wezwanie Zamawiającego dokumenty potwierdzające powyższe.
6	Chleb bezglutenowy 300 g Świeży lub mrożony, wytworzony ze zbóż pozbawionych glutenu	300 szt.	Produkt świeży lub mrożony; Krojony, foliowany; Z widoczną datą przydatności do spożycia – przynajmniej 3 miesiące w przypadku pieczywa mrożonego; Wyprodukowany z mąki bezglutenowej w 100 %; Bez dodatków chemicznych, spulchniaczy i polepszaczy.	8. Zamawiający zastrzega sobie możliwość dokonania wizytacji w Zakładzie Wykonawcy/ Zakładzie produkcyjnym. 9. Wymagane dostawy pieczywa świeżego z wyjątkiem chleba bezglutenowego gdzie dopuszcza się produkt mrożony. 10. Pieczywo musi spełniać Polskie Normy jakościowe w szczególności: PN-92/A-74105, PN-92/A-74101, PN93/A-74103, PN-A-74108-1996 r.