OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

PIECZYWO I WYROBY CUKIERNICZE

**I. Wymagania ogólne**

1. Jakość przyjmowanego surowca musi odpowiadać normom handlowym oraz wymaganiom Zamawiającego, czyli właściwości środków spożywczych określonych jako pożądane – stan idealny do małych odchyleń.

2. Jakość organoleptyczna żywności, której nie można ocenić przy przyjęciu towaru, sprawdzana jest przy produkcji. W przypadku nie spełnienia wymagań surowiec zostaje zwrócony do Wykonawcy.

3. Znakowanie artykułów spożywczych musi zapewnić ich pełną identyfikowalność. W przypadku nieodpowiedniego oznakowania oraz środków spożywczych po dacie minimalnej trwałości lub przekroczonym terminie przydatności do spożycia nastąpi odmowa przyjęcia.

4. Materiał opakowaniowy i transportowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

5. Wykonawca musi funkcjonować zgodnie z aktualnymi wymaganiami prawa żywnościowego i zasadami dobrej Praktyki Higienicznej i Produkcyjnej.

6. Sposób dostawy oraz dostarczana żywność musi być zgodna z wszystkimi wymaganiami prawa żywnościowego, między innymi: (1) Rozporządzenia (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustalające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. Urz. WE L 31 z 1.02.2002, str. 1; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 15, t. 6, str. 463), (2) Rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny środków spożywczych zwane dalej "rozporządzeniem nr 852/2004", (3) Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r o bezpieczeństwie żywności i żywienia ( Dz. U. z dnia 27 września 2006 nr 171, poz. 1225 z późn. zmianami), (4) Rozporządzenia (UE) nr 1169/2001 z Dia 25.10.2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, (5) wszelkich aktów wykonawczych obowiązujących w zakresie nieregulowanym powyżej.

II. Wymagania szczegółowe dotyczące właściwości żywności

|  |  |
| --- | --- |
| Pieczywo i wyroby cukiernicze | |
| Właściwości fizykochemiczne i biologiczne | Brak zanieczyszczeń chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych (mi. in. zakażenia laseczką ziemniaczaną: śluzowacenie, utrata elastyczności miękiszu, ciągnące się, przezroczyste nitki) i bakterii chorobotwórczych, bez objawów choroby kredowej (białe plamy w miękiszu). |
| **Kształt** | Typowy dla rodzaju chleba, regularny, utrwalony podczas wypieku, bez zmian podczas transportu i przechowywania, niedopuszczalne zniekształcenia.  Drożdżówka – kształt okrągły, podłużny, powierzchnia górna wykończona kruszonką, lukrem, niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone |
| **Skórka** | Równomiernie zabarwiona, o odcieniu typowym dla danego rodzaju, sprężysta, ściśle związana z miękiszem, o barwie zanikającej w kierunku miękiszu, grubość skórki nie mniejsza niż 2 mm, ale nie gruba i jasna, nie spalona, powierzchnia gładka, błyszcząca, nie popękana (dopuszczalne nieznaczne popękania), bez uszkodzeń mechanicznych, bez pęcherzy.  Drożdżówka – skórka złocista do jasnobrązowej. |
| **Miękisz** | Elastyczny, równomiernie porowaty, o drobnych porach z cienkimi ściankami, bez zakalca, bez grudek mąki, nie powinien się kruszyć, rozpadać, bez pustych miejsc, całkowicie wypełniony.  Drożdżówka – równomierny, drobno i średnio porowaty, elastyczny z widocznym nadzieniem, niedopuszczalne grudki surowców, barwa kremowa, dla użytych surowców nadzienia charakterystyczna. |
| **Smak i zapach** | Przyjemny, pszenne – lekko słodki, żytnie – lekko kwaśny, chleb żytni razowy wyraźny smak i zapach kwaśny, niedopuszczalne zapachy i smaki obce.  Drożdżówka – typowy dla zastosowanych surowców i zastosowanego aromatu, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.  Nadzienie – jabłka, marmolada, masa makowa, masa budyniowa lub ser. |
| **Kwasowość** | Pszenne, zwykłe, drożdżowe i wyborowe 3 – 5 °, mieszane 7-10°, żytnie 8 - 11° |

**III. Warunki dostaw**

1. Dostarczane pieczywo musi być I klasy, świeże, krojone i pakowane. Drożdżówki klasy I, świeże, pakowane w opakowania zbiorcze maksimum 20 szt., jednowarstwowo. Dostawa według wagi netto.

2. Wykonawca przed rozpoczęciem dostaw przedłoży Zamawiającemu aktualny dokument badania wyrobu gotowego, dla każdego asortymentu z formularza cenowego.

3. Realizacja dostaw w sposób ciągły, 6 razy w tygodniu od poniedziałku do soboty, w godzinach przedpołudniowych, maksymalnie do godz. 12:00, z dostarczeniem i wniesieniem oraz weryfikacją ilościową i jakościową w obecności wykonawcy. Dostawa w sobotę zapewnić ma pieczywo na niedzielę i na poniedziałek.

4. Pieczywo i wyroby cukiernicze dostarczane będą przez Wykonawcę bezpośrednio do oddziałów szpitalnych i do magazynu żywnościowego Zamawiającego w budynku kuchni (18 punktów odbiorczych), w asortymentach i ilościach zgodnych z zapotrzebowaniem dziennym.

5. Uprawniony przedstawiciel Zamawiającego każdorazowo telefonicznie lub za pomocą poczty elektronicznej zgłosi zapotrzebowanie dzienne, z wyprzedzeniem 1-2 dniowym (dni robocze) przed wymaganym terminem dostawy.

6. Termin przydatności do spożycia dostarczonego pieczywa i wyrobów cukierniczych nie może być krótszy niż ¾ całkowitego terminu ważności.

7. Wszystkie dostawy odbywać się będą wraz z rozładunkiem i wniesieniem.

8. Dostarczony asortyment powinien być zgodny z zamówieniem.

9. Zamawiający może, w uzasadnionych bieżącymi potrzebami wypadkach, czasowo korygować ilości i częstotliwość dostarczanego towaru i korekta ta nie wymaga formy pisemnej.

10. W przypadku dostawy mniejszej ilości asortymentu, aniżeli przewiduje to umowa, wynagrodzenie wykonawcy zostanie skorygowane na podstawie faktycznie dostarczonej ilości przedmiotu zamówienia.

11. Dostawy następować będą transportem własnym Wykonawcy, na jego koszt i ryzyko.

12. W przypadkach nienależytego wykonania zobowiązania przez Wykonawcę, tj.:

a) niedotrzymania terminu dostawy,

b) dostarczenia towaru wadliwego pod względem jakościowym,

c) dostarczenia towaru w ilości innej niż zgłoszone zapotrzebowanie,

**Zamawiającemu przysługuje prawo do zakupu towaru u osób trzecich na koszt Wykonawcy.**

13. Wykonawca do każdej dostawy wystawi dokument WZ zawierający rodzaj i ilość dostarczonego asortymentu. Wykonawca wystawi Zamawiającemu fakturę zbiorczą za dostarczony asortyment – w ostatnim dniu miesiąca kalendarzowego, w którym następowały dostawy asortymentu.

Podstawą do wystawienia faktury będą dokumenty WZ dostaw asortymentu zrealizowane w danym miesiącu kalendarzowym. Wykonawca przekazywał będzie Zamawiającemu faktury do 3-go dnia roboczego miesiąca następującego po miesiącu kalendarzowym, w którym zrealizowane zostały dostawy asortymentu. W treści wystawianej faktury Wykonawca zobowiązany jest podać numer niniejszej umowy.

**IV. Wymagania przy każdej dostawie:**

1. Warunki transportowe i higiena dostawy:

- muszą być zgodne z zasadami GMP/GHP min: czysta kabina transportowa,

- dokumenty do wglądu: dopuszczenie środka transportu przez PPIS do przewozu żywności, aktualna karta zdrowia kierowcy, potwierdzenie wykonywania mycia i dezynfekcji pojazdu którym przewożona jest żywność,

- wymagana czysta odzież ochronna kierowcy oraz schludny, estetyczny, nie budzący zastrzeżeń co do higieny wygląd,

- **kosze, w których dostarczane jest pieczywo i wyroby cukiernicze muszą być bezwzględnie czyste.**

2. Etykieta w języku polskim zawierającą minimum: producenta, opis asortymentu, temperaturę przechowywania, datę produkcji, datę przydatności do spożycia.

3. W przypadku nie spełnienia w/w kryteriów dostaw nastąpi odmowa przyjęcia żywności.

4. W przypadku niespełnienia warunków dostawy (niewłaściwa jakość, brak wymaganych dokumentów itd.) i odmowy przyjęcia wykonawca musi w tym samym dniu do godz. 15.00 dostarczyć produkt zgodny pod względem jakościowym i ilościowym aby zapewnić ciągłość produkcji.