

CZĘŚĆ III SIWZ: OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Nazwa zamówienia:	„Sukcesywna dostawa artykułów żywnościowych do 105. Kresowego Szpitala Wojskowego z Przychodnią Samodzielnego Publicznego Zakładu Opieki Zdrowotnej w Żarach”
Zamawiający:	105. Kresowy Szpital Wojskowy z Przychodnią Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej
Numer referencyjny:	105.KSzWzP SP ZOZ - DZP-2612-44-2020
Zadanie nr 3:	„Dostawa pieczywa, świeżych wyrobów piekarskich i ciastkarskich”

1. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Zamawiający wymaga dostawy asortymentu w ilościach określonych w formularzu asortymentowo - cenowym stanowiącym załącznik nr 4 do Instrukcji dla Wykonawców – I części SIWZ oraz zgodnie z niniejszym opisem przedmiotu zamówienia.

a) Każda etykieta musi zawierać następujące dane:

- Nazwę dostawcy – producenta, adres
- Dotyczące składników występujących w produkcie,
- Nazwę produktu
- Masę netto produktu
- Datę produkcji lub termin przydatności do spożycia
- Warunki przechowywania

b) Cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne,
- chleb o skórce oddzielającej się od miękiszu,
- uszkodzenia mechaniczne, bochenki zdeformowane, zgniecione;
- obecność szkodników,
- zabrudzony, spalony, niedopieczony, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkim,
- z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli,
- objawy pleśnienia, psucia, -zawilgocenie, objawy uszkodzenia mechaniczne,
- brak oznakowania bochenków
- uszkodzenia mechaniczne, bułki zdeformowane, zgniecione porozrywane

2. Wymagania szczegółowe:

Nazwa asortymentu	Termin przydatności do spożycia
PIECZYWO PSZENNE bułka wrocławska, bułka pszenna krojona pakowana 0,3 kg	4 dni
PIECZYWO MIESZANE Chleb mazowiecki lub baltonowski, krojony pakowany	4 dni

0,55kg	
PIECZYWO chleb żytni krojony pakowany 0,55 kg	4 dni
CHLEB BEZGLUTENOWY Krojony pakowany 0,55kg o przedłużonej trwałości – produkt dietetyczny	90 dni
CIASTO CUKIERNICZE BABKA PIASKOWA	3 dni
CIASTO CUKIERNICZE	4 dni
STRUCLA MAKOWA	
PĄCZEK 0,05kg	1 dzień
SUCHARKI DIETETYCZNE	14 dni
BULKA TARTA	90 dni
DROŻDŻE PIEKARSKIE	25 dni
BULKI DROŻDŻOWE, krojona, pakowana 0,3kg	4 dni

Nazwa towaru	Opakowanie	Wymagania minimalne
BULKA WROCŁAWSKA CPV 15811400-0 krojona pakowana 0,3 kg produkt – pieczywo spożywcze, produkowane z mąki pszennej typ 500, na kwasie, kwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku bułek,	opakowanie– kosz plastikowy,	Wymagania klasyfikacyjne: struktura i konsystencja – podłużna bułka, skórka gładka, błyszcząca, , barwa: skórki – złocista do jasnobrązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu, miękiś – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krawalności, sprężysty, równomiernie porowaty smak i zapach – aromatyczny swoisty dla tego rodzaju bułek, zawartość metali zgodna z powoływana PN, Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne, bułki o skórcie oddzielającej się od miękiś, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiś lepki, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością

		grudek mąki lub soli, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy uszkodzenia mechaniczne, bułki zdeformowane, zgniecione porozrywane
CHLEB MIESZANY CPV15811100-7 Chleb mazowiecki lub baltonowski krojony pakowany 0,55 kg produkt – pieczywo spożywcze mieszane, produkowane z 30%-40% mąki żytniej typ 720 i 60%-70% z mąki pszennej typ750, na kwasie, kwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą,	znakowany etykietkami lub banderolami z nadrukiem zawierającym dane: nazwę i adres producenta, rodzaj pieczywa, masę jednostkową, opis dodatków specjalnych, datę minimalnej trwałości. Nadruk powinien być wykonany jednostronnie, farbą nierozpuszczalną i nieszkodliwą dla zdrowia opakowanie – kosz plastikowy,	Wymagania klasyfikacyjna: struktura i konsystencja – podłużny, skórka gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, barwa: skórki – brązowa do ciemnobrązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu, miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krajalności, smak i zapach – aromatyczny swoisty dla rodzaju chleba, Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne, chleb o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzony, spalony, niedopieczony, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy uszkodzenia mechaniczne, bochenki zdeformowane, zgniecione porozrywane brak oznakowania bochenków
PIECZYWO ŻYTNIE CPV15811100-7 krojony pakowany 0,55 kg pieczywo produkowane z mąki żytniej, na naturalnym kwasie, dodatkiem soli, maślanka, zgodnie z recepturą.	znakowany etykietkami lub banderolami z nadrukiem zawierającym dane: nazwę i adres producenta, rodzaj pieczywa, masę jednostkową, opis dodatków specjalnych, datę minimalnej	Wymagania klasyfikacyjna: konsystencja – jednorodna, sprężysta barwa -skórka powinna być równomiernie zabarwiona o odcieniu bardzo typowym dla danego rodzaju pieczywa, o delikatnym połysku miękisz – powinien być elastyczny , równomiernie porowaty , pory drobne o cienkich ściankach , ściśle związane ze skórą, dobrej krajalności, smak-lekko kwaśny zapach – powinien być czysty z kwaśnym

	trwałości. Nadruk powinien być wykonany jednostronnie, farbą nierozpuszczalną i nieszkodliwą dla zdrowia opakowanie – kosz plastikowy,	aromatem Cechy dyskwalifikujące: niedopuszczalna konsystencja stwardniała, zakalcowata i nieświeża, niedopuszczalny jest zapach stęchły i inny obcy, chleb o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzony, spalony, niedopieczony, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy uszkodzenia mechaniczne, bochenki zdeformowane, zgniecione porozrywane brak oznakowania bochenków
CHLEB BEZGLUTENOWY CPV 15811000-6 krojony pakowany 0,55kg o przedłużonej trwałości- produkt dietetyczny produkt – pieczywo spożywcze mieszane, produkowane z mąki kukurydzianej, na kwasie, kwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą,	znakowany etykietkami lub banderolami z nadrukiem zawierającym dane: nazwę i adres producenta, rodzaj pieczywa, masę jednostkową, opis dodatków specjalnych, datę minimalnej trwałości. Nadruk powinien być wykonany jednostronnie, farbą nierozpuszczalną i nieszkodliwą dla zdrowia opakowanie – kosz plastikowy,	Wymagania klasyfikacyjna: struktura i konsystencja – podłużny, skórka gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, barwa: skórki – brązowa do ciemnobrązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu, miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krawalności, smak i zapach – aromatyczny swoisty dla rodzaju chleba, Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne, chleb o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzony, spalony, niedopieczony, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy uszkodzenia mechaniczne, bochenki zdeformowane, zgniecione porozrywane brak oznakowania bochenków,

<p>CIASTO CUKIERNICZE BABKA PIASKOWA CPV 15812200-5 produkt – wyrób cukierniczy produkowany z mąki pszennej, jajek, tluszczu, z dodatkiem solii, mleka, cukru, ekstraktu slodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku ciasta – babki</p>	<p>opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki lub blaszka (ułożenie jednowarstwowo)</p>	<p>Wymagania klasyfikacyjne: kształt – podłużny, ściętego stożka lub w kształcie nadanym przez producenta, skórka delikatnie porowata, z możliwymi delikatnymi pęknięciami, równomiernie obłana polewą cukierniczą kakaową, barwa: skórki – złocisto żółta, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu, miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krawalności, sprężysty, równomiernie porowaty i wyrośnięty smak i zapach – aromatyczny swoisty dla babki, zawartość metali zgodna z powoływana PN, gotowa babka w przeliczeniu na 10 kg, produktu zawiera nie mniej niż: * masa polewy kakaowej – 0,15 kg, * cukier – 2,0 kg, * jajka – 1,7 kg, Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny zanieczyszczenia mechaniczne, babki zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, o miękiszu lepkiem, z zakalcem, kruszącym się, bez polewy kakaowej, lub niedokładnie oblane objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, rozpuszczenie polewy uszkodzenia mechaniczne, babki zdeformowane, zgniecione porozrywane obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,</p>
<p>CIASTO CUKIERNICZE STRUCLA MAKOWA CPV 15812200-5 produkt – wyrób cukierniczy produkowany z mąki pszennej, na drożdżach, z nadzieniem z</p>	<p>opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki lub blaszki (ułożenie jednowarstwowo)</p>	<p>Wymagania klasyfikacyjne: kształt – podłużny, walcowaty lekko spłaszczony lub w kształcie nadanym przez producenta, skórka gładka, z możliwymi delikatnymi pęknięciami, lekko błyszcząca lub matowa, obłana lukrem lub innym dodatkiem cukierniczym</p>

<p>masy makowej, z dodatkiem soli, mleka, cukru, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku ciasta - makowca,</p>		<p>barwa: skórki – jasnobrązowa do brązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu, miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krawalności, sprężysty, równomiernie porowaty i wyrośnięty smak i zapach – aromatyczny swoisty dla makowca, zawartość metali zgodna z powoływaną PN,</p> <p>masa makowa równomiernie rozłożona w całym cieście, nie oddzielająca się od ciasta drożdżowego, o smaku słodko miodowym z dodatkami bakalii (rodzynki, orzechy, migdały)</p> <p>gotowy makowiec w przeliczeniu na 10kg, produktu zawiera nie mniej niż:masa makowa – 4,0kg, cukier – 0,7kg, jajka – 0,5kg,</p> <p>Cechy dyskwalifikujące:</p> <p>obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny zanieczyszczenia mechaniczne, makowce o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, z zaniżoną zawartością masy makowej, bez posypki lub lukru objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, uszkodzenia mechaniczne, makowce zdeformowane, zgniecione</p>
--	--	--

<p>PĄCZKI CPV 15812100-4 Pączek drożdżowy 0,05kg (z nadzieniem min. 10% masy pączka) produkt – pieczywo spożywcze produkowane z mąki pszennej, na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, cukru, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku pączków z nadzieniem,</p>	<p>opakowanie – kosz plastikowy płytki (ułożenie pączków jednowarstwowo)</p>	<p>Wymagania klasyfikacyjne: kształt – okrągły lub podłużny pączek lub w kształcie nadanym przez producenta, skórka gładka, z możliwymi delikatnymi pęknięciami, matowa, obłana lukrem lub posypana cukrem pudrem, barwa: skórki – jasnobrązowa do brązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu, miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krawalności, sprężysty, równomiernie porowaty i wyrośnięty smak i zapach – aromatyczny swoisty dla pączków, produkt końcowy w przeliczeniu na 10 kg powinien zawierać nie mniej niż 1,0 kg jaj, zawartość metali zgodna z powoływaną PN, pączek z nadzieniem z marmolady, dżemu,</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, przypalonego oleju zanieczyszczenia mechaniczne, pączki o skórcie oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkiem, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli, bez nadzienia, bez posypki lub lukru objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, uszkodzenia mechaniczne, pączki zdeformowane, zgniecione porozrywane</p>
<p>SUCHARKI DIETETYCZNE CPV 15821150-5 Produkt wyprodukowany z mąki pszennej, utwardzonego tłuszczu, drożdży, mleka i żółtek, poddany odpowiednim</p>	<p>Opakowania: jednostkowe około 300g, zbiorcze około 6kg</p>	<p>Wymagania klasyfikacyjna: kolor-równomiernie złotobrązowy, produkt twardy:, kruchy, chrupiący, kromki grubości 18 mm</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: opakowania uszkodzone, produkt zwilgotniały lub zabrudzony ,pokruszone suchary, porowatość- brak otworów, zakalec, grudki niewymieszanego ciasta,</p>

procesom technologicznym		smak- stęchły, gorzkawy, posmak spalenizny
BULKA TARTA CPV 15800000-6 produkowana z mąki pszennej, woda drożdże , soli bez dodatku nasion, nadzień i zdobień,	opakowanie jednostkowe – torba papierowa lub torba foliowa (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) spawana 500g, opakowanie zbiorcze – zgrzewa termokurczliwa lub pudło kartonowe od 5kg do 10kg,	Wymagania klasyfikacyjne: struktura i konsystencja – sypka, bez grudek, barwa naturalna, może być niejednolita, smak i zapach – charakterystyczny dla suszonego pieczywa, zawartość wody nie więcej niż 10%, zawartość tłuszczu w przeliczeniu na suchą masę nie więcej niż 3,0%, zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCl nie więcej niż zawartość 0,20%, stopień rozdrobnienia (przesiew przez sito o wielkości pierwiastka kwadratowego z 1000 mikrometra nie mniej niż 90%, Cechy dyskwalifikujące: obecność nasion, nadzień i zdobień, obecne posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność bakterii salmonelli, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia,
DROŻDŻE PIEKARSKIE CPV 15898000-9	Pakowane po 500g w pergamin	Wymagania klasyfikacyjna: świeże, kolor – jasnobrązowy,
BULKI DROŻDŻOWE SŁODKIE CPV 15810000-9	opakowanie– kosz plastikowy,	Pieczywo spożywcze produkowane z mąki pszennej, na drożdżach z dodatkiem soli, mleka, cukru, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku drożdżówek z nadzieniem (dżemu, marmolady, serowym, makowym, ...). Gramatura; nie mniej niż 0,3 kg.

3. Dodatkowe wymagania:

Dostawa odbywać się będzie w zależności od bieżących potrzeb Zamawiającego. Dostawy będą się odbywały **co najmniej 5 razy w tygodniu od poniedziałku do soboty włącznie, w tym także w dni wolne kalendarzowo od pracy z wyjątkiem niedzieli i świąt, dwa razy dziennie w godzinach: 6 rano i 11 rano** (wyłączając niedziele i święta). Zamówienie będzie składane telefonicznie, faxem lub/i e-mailem z podaniem dokładnej ilości towaru, najpóźniej w dzień poprzedzający dostawę.

Zamawiający wymaga, aby produkty nie zawierały konserwantów, sztucznych barwników oraz środków polepszających smak i zapach, syropu glukozowo-fruktozowego.

Częstotliwość dostaw zostanie przyjęta na podstawie złożonej oferty.

Zamawiający wymaga oznakowania produktów zgodne z aktualnym rozporządzeniem w sprawie oznakowania środków spożywczych, z tym specyfikacją do każdego produktu.