

Wymagania ogólne dla wszystkich pakietów

1. Wykonawca zobowiąże się do dostarczania przedmiotu umowy do siedziby Zamawiającego własnym transportem, na własny koszt i ryzyko, przy zachowaniu odpowiednich reżimów sanitarnych, wymaganych dla przewozu żywności zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz.U. 2010 Nr 136, poz. 914) oraz innymi aktualnie obowiązującymi przepisami prawa w zakresie przedmiotu zamówienia
2. Zamawiający wymaga następujących terminów dostaw:
 - ✓ **Nabiał** - dostawy odbywać się będą raz dziennie od poniedziałku do soboty, w specyficznych sytuacjach dostawca zobowiązany będzie wykonać dostawę na żądanie.
 - ✓ **Artykuły spożywcze** – dostawy odbywać się będą minimum trzy razy w tygodniu od poniedziałku do soboty ,w specyficznych sytuacjach dostawca zobowiązany będzie wykonać dostawę na żądanie.
 - ✓ **Jaja** – dostawy odbywać się będą minimum trzy razy w tygodniu od poniedziałku do soboty, w specyficznych sytuacjach dostawca zobowiązany będzie wykonać dostawę na żądanie.
 - ✓ **Mrożonki** – dostawy odbywać się będą minimum trzy razy w tygodniu, będą dotyczyły wyłącznie dni pracujących, zostaną wyznaczone po podpisaniu umowy, w specyficznych sytuacjach dostawca zobowiązany będzie wykonać dostawę na żądanie.
 - ✓ **Mięso i wędliny** – dostawy odbywać się będą raz dziennie od poniedziałku do soboty, w specyficznych sytuacjach dostawca zobowiązany będzie wykonać dostawę na żądanie.
 - ✓ **Produkty gotowe CF** – dostawy odbywać się będą raz dziennie od poniedziałku do soboty , w specyficznych sytuacjach dostawca zobowiązany będzie wykonać dostawę na żądanie.
 - ✓ **Produkty pieczone** - dostawy odbywać się będą raz dziennie od poniedziałku do soboty, w specyficznych sytuacjach dostawca zobowiązany będzie wykonać dostawę na żądanie.
 - ✓ **Produkty smażone** - dostawy odbywać się będą raz dziennie od poniedziałku do soboty, w specyficznych sytuacjach dostawca zobowiązany będzie wykonać dostawę na żądanie.
 - ✓ **Pieczyno** – dostawy odbywać się będą minimum raz dziennie (szczegółowe terminy dostaw będą dotyczyły wyłącznie dni pracujących, zostaną wyznaczone po podpisaniu umowy) w specyficznych sytuacjach dostawca zobowiązany będzie wykonać dostawę na żądanie.
 - ✓ **Warzywa, owoce, przetwory i surówki** – dostawy odbywać się będą minimum raz dziennie od poniedziałku do soboty, w specyficznych sytuacjach dostawca zobowiązany będzie wykonać dostawę na żądanie.
3. Dostawy realizowane będą w godzinach 7:00-15:00 a dostawy pieczywa w godzinach 6:00-16:00, szczegółowe terminy dostaw zostaną wyznaczone po zawarciu umowy
4. Jako realizację dostawy rozumie się datę złożenia podpisu na protokole odbioru dostawy przez osobę upoważnioną do odbioru ze strony Zamawiającego.
5. Zamówienia składane będą telefonicznie lub drogą elektroniczną przez osobę upoważnioną przez Zamawiającego w godzinach 8:00-15:00. Korekty zamówień uzgadniane będą telefonicznie i potwierdzane drogą elektroniczną.
6. Miejscem dostaw będzie siedziba Zamawiającego (właściwe wejście do Kuchni Szpitalnej).
7. Wykonawca po zawarciu umowy zostanie zapoznany z drogami komunikacyjnymi umożliwiającymi transport u Zamawiającego.
8. Każdy środek transportu, którym będzie realizowana dostawa do Zamawiającego musi posiadać stosowną dokumentację zgodnie z wymogami określonymi w SIWZ oraz zapewniać właściwe warunki do przewozu żywności. Środek transportu musi być utrzymywany w stanie właściwej czystości.
9. Personel realizujący przedmiot umowy dla Zamawiającego musi posiadać aktualne orzeczenie lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac związanych ze stycznością z żywnością. Zamawiający zastrzega prawo do zażądania przedstawienia właściwych dokumentów.

10. Personel realizujący dostawy dla Zamawiającego musi zachować właściwe standardy sanitarno-epidemiologiczne w trakcie realizacji umowy.
11. Dostarczane artykuły powinny spełniać odpowiednie wymogi jakościowe dla żywienia w warunkach szpitalnych, w tym spełniać warunki sanitarne ich pozyskiwania, produkcji, przetwarzania, składowania, transportu oraz sprzedaży bezpośredniej (zgodnie z Polską Normą, EN i ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010 r., Nr 136 poz. 914) oraz inne przepisy dotyczące danego rodzaju towarów.
12. Każdy z produktów powinien być dostarczany w wymaganych lub oryginalnych opakowaniach.
13. Każda dostawa towaru wymaga załączenia dokumentu identyfikacyjnego HDI zgodnie z obowiązującymi przepisami.
14. Wykonawca odpowiada za jakość dostarczonych artykułów. Wszystkie produkty powinny cechować się wysokimi walorami smakowymi. Dostarczana żywność musi być świeża, z odpowiednim terminem przydatności do spożycia, według obowiązujących norm, jednak nie krótszym niż:
 - ✓ 14 dni licząc od dnia dostawy i odbioru towaru (dla wszystkich produktów z wyłączeniem mrożonek, napojów i soków i surówek),
 - ✓ Max jeden dzień licząc od dnia dostawy i odbioru towaru
 - ✓ Min. 3 miesiące licząc od dnia dostawy i odbioru towaru dla mrożonek, soków i napojów
15. Zamawiający wymaga, aby do każdej partii dostawy Wykonawca dołączył następujące informacje: nazwa i masa dostarczanego wyrobu, data produkcji i przydatności do spożycia lub minimalnej trwałości, informację o warunkach przechowywania oraz producencie towaru na etykietach bądź innym dokumencie. Przedstawienie nieczytelnych informacji lub niepełnych, będzie uznane jako niespełnienie wymagań.
16. Zamawiający będzie dokonywał w obecności przedstawiciela Wykonawcy sprawdzenia ilościowego i jakościowego dostarczonych produktów (w tym szczególnie: szczelności opakowań, uszkodzeń mechanicznych, temperatury produktów, warunków sanitarno-epidemiologicznych środka transportu, terminów przydatności do spożycia, obecności posmaków, nieprzyjemnych zapachów czy zapachów obcych świadczących o nieświeżości, obecności pleśni i oceny barwy, obecności śladów szkodników oraz ich pozostałości, oznakowania opakowań, stanu czystości – zabrudzeń opakowań). W przypadku stwierdzenia niezgodności Zamawiający zastrzega sobie prawo do odmowy przyjęcia dostawy. W sytuacji, gdy Zamawiający stwierdzi nieprawidłowości w dostarczonym towarze już po jego odbiorze, wykonawca zostanie powiadomiony telefonicznie i/lub elektronicznie, i/lub pisemnie o zaistniałej sytuacji. Wykonawca ma obowiązek dostarczyć produkty zgodne z wymaganiami w terminie określonym w ofercie (czas wymiany reklamowanego towaru)
17. W przypadku zastrzeżeń co do jakości dostarczanych produktów, Wykonawca zobowiązany jest do udostępnienia każdorazowo bezpłatnej próbki degustacyjnej pozwalającej na etapie odbioru produktu ustalić jego ewentualne wady.
18. Wykonawca odpowiada za jakość dostarczonych artykułów.

Wymagania szczegółowe

Wymagania szczegółowe dla mięsa i przetworów – pakiet nr 2

- ✓ **produkty mięsne:** kształt wędzonek powinien być uzależniony od mięśnia, użytej osłonki, siatki formującej lub sposobu wiązania; powierzchnia czysta, sucha dla wędzonek gotowanych lekko wilgotna. Oceniamy barwę i stan osłonki oraz nadzienia, niedopuszczalna jest nadmiernie pomarszczona lub falista powierzchnia (wyj. kabanosy) oraz obecność wilgoci, śluzu, pleśni na powierzchni lub w miejscach uszkodzeń osłonki, która poza tym może nie przylegać do treści wędliny. Barwa treści powinna być charakterystyczna dla danego asortymentu, uzależniona od obróbki cieplnej lub jej braku, niedopuszczalna szara barwa mięsa czy żółta barwa tłuszczu. Struktura treści plastra o grubości 3 mm powinna być dość ścisła dopuszcza się nieznaczne rozdzielanie plastra w miejscach łączenia mięśni; konsystencja powinna być soczysta, krucha; powierzchnia przekroju lekko wilgotna, nie dopuszcza się skupiska galarety na przekroju wycieku soku oraz obecności chrząstek lub kości. Smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Temperatura powinna być właściwa dla danego produktu nie większa niż +7C nie mniejsza niż +2C
- ✓ **surowiec drobiowy:** oceniamy budowę tuszki, czystość powierzchni oraz umięśnienie, z punktu widzenia technologii i wydajności ważne jest aby mięśnie te były dobrze wykształcone, niedopuszczalne są uszkodzenia tuszki, mięso powinno być dokładnie oczyszczone oraz usunięte z niego całe upierzenie. Niedopuszczalne są przebarwienia na powierzchni, obecność śluzu czy pleśni oraz zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Temperatura powinna być właściwa dla danego produktu nie większa niż +7C nie mniejsza niż +2C

- ✓ **produkty pieczone:** kształt produktu musi być naturalny, asortyment w 100% z mięsa dotyczącego danego asortymentu, nieformowany ręcznie lub maszynowo, bez wypełniaczy zastępczych. Po wstępnej obróbce termicznej produkt powinien mieć konsystencję: soczysty i kruchy, powierzchnia przekroju lekko wilgotna, bez wycieku osocza, bez elementów chręści, kostek i skórek. Smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Kolor gotowego asortymentu barwy jasnej brązowej, nie dopuszcza się barwy ciemno brązowej i czarnej co może wskazywać nadmierne wypieczenie, przypalenie produktu. Temperatura powinna być właściwa dla danego produktu nie większa niż +5C nie mniejsza niż +2C. Produkt dostarczanych będzie w szczelnie zamkniętych opakowaniach jednostkowych (wg wykazu w tabeli formularza cenowego). Forma pakowania musi zapewnić prawidłową jakość wizualną oraz organoleptyczną dostarczanego produktu.
- ✓ **produkty smażone:** kształt produktu musi być naturalny, asortyment w 100% z mięsa dotyczącego danego asortymentu, nieformowany ręcznie lub maszynowo, bez wypełniaczy zastępczych. Po wstępnej obróbce termicznej produkt powinien mieć konsystencję: soczysty i kruchy, powierzchnia przekroju lekko wilgotna, bez wycieku osocza, bez elementów chręści, kostek i skórek. Smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, nie dopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Kolor gotowego produktu barwy jasnej brązowej, nie dopuszcza się barwy ciemno brązowej i czarnej co może wskazywać nadmierne wysmażenie, przypalenie produktu. Temperatura dostawy powinna być właściwa dla danego produktu nie większa od +5C nie mniejsza od +2C. Produkt dostarczanych będzie w szczelnie zamkniętych opakowaniach jednostkowych (wg wykazu w tabeli formularza cenowego). Forma pakowania musi zapewnić prawidłową jakość wizualną oraz organoleptyczną dostarczanego produktu.
- ✓ **produkty gotowe CF:** kształt produktu musi być naturalny, asortyment w 100% z mięsa dotyczącego danego asortymentu, nieformowany ręcznie lub maszynowo, bez wypełniaczy zastępczych. Po wstępnej obróbce termicznej produkt powinien mieć konsystencję: soczysty i kruchy, powierzchnia przekroju lekko wilgotna, bez wycieku osocza, bez elementów chręści, kostek i skórek. Smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Kolor gotowego produktu barwy jasnej brązowej, nie dopuszcza się barwy ciemno brązowej i czarnej co może wskazywać nadmierne wysmażenie, przypalenie produktu. Produkt dostarczanych będzie w szczelnie zamkniętych opakowaniach jednostkowych (wg wykazu w tabeli formularza cenowego). Forma pakowania musi zapewnić prawidłową jakość wizualną oraz organoleptyczną dostarczanego produktu.

Wymagania szczegółowe dla jaj – pakiet nr 3

- ✓ do każdej dostawy wymagane jest załączanie Certyfikatu mycia chemicznego lub naświetlania promieniami UV
- ✓ jaja muszą charakteryzować się jednakową wielkością – klasa L (63-73g), o normalnym kształcie, niemytej, czystej nieuszkodzonej skorupie.
- ✓ na każdym jaju oraz na opakowaniu jednostkowym wymagany jest znak identyfikacyjny – kod producenta zgodnie z Rozporządzeniem Rady (WE) nr 1028/2006 z dnia 19 czerwca 2006 w sprawie norm handlowych w odniesieniu do jaj.
- ✓ jako produkt niezgodny z umową będą uznane jaja o zgniecionej, uszkodzonej, zbyt miękkiej skorupie, jaja brudne, z plamami krwi, zawilgocone, uszkodzone poprzez mycie, z obecnością pleśni, zapach jaja w skorupie nie powinien wykazywać żadnych woni ubocznych
- ✓ jaja muszą być pakowane w jednorazowe papierowe wytlaczarki, czyste, każde opakowanie zbiorcze w przypadku hurtu powinno zawierać: nazwa i adres producenta, nazwa surowca, ilość szt., klasa jakości, klasyfikacja wagowa jaja, data zniesienia, data przydatności do spożycia, data wysyłki, warunki przechowywania
- ✓ temperatura przewozu jaj i w momencie odbioru dostawy musi znajdować się w zakresie 8-13°C. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli zachowania łańcucha chłodniczego - zapisy temperatur z komory transportowej.
- ✓ zamawiający zastrzega prawo do kontroli smaku i zapachu w trakcie użycia jaj do produkcji i zgłaszania reklamacji w przypadku stwierdzenia: nieswoistych, obcych zapachów i smaków, zapach gnilny, stęchły.

Wymagania szczegółowe dla pieczywa – pakiet nr 4

- ✓ zamawiający wymaga, aby pieczywo: chleb zwykły, chleb razowy, bułka wrocławska było produktami krojonymi, pakowanymi w osobne opakowania jednostkowe (zastosowane opakowania muszą być wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością; opakowania muszą być szczelnie zamknięte i zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem). Pozostałe produkty muszą

być zabezpieczone w sposób gwarantujący niepowstanie zanieczyszczeń w trakcie dostawy i/lub właściwego przechowywania.

- ✓ pieczywo i wyroby powinny być wyprodukowane w dobie dostawy.
- ✓ produkty muszą być wystarczająco upieczone, bez śladów przypalenia, bez grudek mąki i soli (jak również innych składników), nie może zawierać uszkodzeń i wgnieceń oraz odkształceń, mieć typowy kształt, charakterystyczny dla wyrobu. Wszystkie wyroby muszą odznaczać się charakterystycznym zapachem i smakiem bez obcych posmaków oraz zapachów. Ciasto musi być elastyczne i równomierne porowate, bez zakalca i grudek. Wilgotność nie większa niż 42-52%.
- ✓ wszystkie produkty muszą być pakowane w opakowania zbiorcze (typu skrzynka) odpowiednie do kontaktu z tego typu żywnością. Opakowania zbiorcze będą pozostawiane u Zamawiającego wraz z dostawą. Zwrot pustych opakowań zbiorczych będzie następował przy kolejnej dostawie.

Wymagania szczegółowe dla warzyw i owoców– pakiet nr 5

- ✓ wszystkie dostarczane warzywa i owoce muszą być świeże, jędrne, bez oznak zwiędnięcia, dojrzałe, bez oznak uszkodzeń mechanicznych, o barwie i zapachu charakterystycznym. Nie mogą zawierać uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz oznak zapleśnienia. Warzywa muszą być wstępnie oczyszczone z nadmiaru ziemi.
- ✓ ziemniaki: typ konsumpcyjny A, jedna odmiana przez cały okres przetargu, wyselekcjonowane, regularny kształt ≥ 7 w skali 9 stopniowej, nie dopuszcza się ciemnienia miąższu bulw surowych i po ugotowaniu
- ✓ jabłko: odmiany słodkie, miękkie, nadające się do jedzenia jak również do sałatek i do obróbki termicznej, klasa I,
- ✓ surówki gotowe muszą być pakowane w jednorazowe nieuszkodzone, czyste opakowania jednostkowe, które muszą być szczelnie zamknięte. Opakowania muszą być dopuszczone do kontaktu z żywnością (odpowiednie atesty). Każde opakowanie musi zawierać właściwą, czytelną etykietę zawierającą informacje: nazwa i masa dostarczanego wyrobu, skład, data produkcji i przydatności do spożycia lub minimalnej trwałości, informację o warunkach przechowywania oraz producencie towaru. Etykieta musi być w pełni czytelna. Surówki muszą być świeże, o cechach organoleptycznych charakterystycznych dla użytych składników. Nie mogą nosić śladów zapleśnienia, czy zepsucia.
- ✓ owoce suszone: suche, czyste, bez zanieczyszczeń mechanicznych, nieuszkodzone przez szkodniki, bez obcych posmaków i zapachów.
- ✓ przetwory owocowe: opakowania czyste, nieuszkodzone, bez wgnieceń w puszkach i rdzy, surowiec o barwie naturalnej, bez objawów gnicia i śladów pleśni.

Wymagania szczegółowe dla nabiału i produktów mlecznych, produktów spożywczych oraz– pakiet nr 1,6

- ✓ wszystkie produkty muszą być dostarczane w opakowaniach jednostkowych odpowiednich do kontaktu z żywnością. Opakowania te muszą być czyste, suche, bez jakichkolwiek uszkodzeń, szczelne.
- ✓ wszystkie produkty spożywcze muszą mieć charakterystyczną barwę, smak oraz zapach. Niedopuszczalne będą zanieczyszczenia, zapleśnienia, oznaki zawilgotnienia oraz uszkodzenia mechaniczne produktów. Nie mogą zawierać oznak uszkodzenia przez szkodniki czy zanieczyszczeń mechanicznych.
- ✓ puszki w które są pakowane produkty spożywcze nie mogą zawierać uszkodzeń mechanicznych, wgnieceń, śladów rdzy oraz odkształceń.
- ✓ słoiki w które są pakowane produkty spożywcze nie mogą zawierać cech uszkodzeń, odłamków szkła, muszą być zamknięte szczelnie, zakrętki nie mogą zawierać cech uszkodzeń, odkształceń oraz śladów rdzy.
- ✓ przetwory zbożowe: opakowania nieuszkodzone, czyste, suche, surowce powinny mieć naturalny wygląd, bez uszkodzeń, niezainfekowane przez szkodniki i czynniki zewnętrzne, swoisty smak i zapach dla danego produktu z tej grupy. Smak powinien być , lekko słodkawy, zapach przyjemny, swoisty i charakterystyczny dla danego produktu. Niedopuszczalny smak kwaskowaty, pleśniowy czy stęchły. Wilgotność max. do 16%. Makarony muszą mieć jednolitą barwę, gładką powierzchnię bez pęknięć i rys, o prawidłowym kształcie
- ✓ nabiał i przetwory mleczne: opakowania szczelne, nieuszkodzone, suche, surowce o barwie charakterystycznej dla danego gatunku produktu, o swoistym aromacie, smaku i zapachu. Niedopuszczalny jest smak i zapach metaliczny, kwaśno-gorzki czy stęchły.
- ✓ przyprawy i dodatki smakowe: opakowania szczelne, suche z czytelną etykietą i datą trwałości. Surowce o jednolitej barwie, o swoistym smaku i zapachu charakterystycznym dla danego produktu,

niedopuszczalne są surowce połamane, jakiegokolwiek zanieczyszczenia mechaniczne, piasek w produkcie czy uszkodzenia przez szkodniki.

- ✓ koncentraty spożywcze: opakowania całe, szczelne, suche, niedopuszczalne są wszelkie zanieczyszczenia. Smak i zapach charakterystyczny dla danego produktu.
- ✓ słodyczne: surowce o jednolitej barwie, przyjemnym smaku i zapachu, niedopuszczalne są surowce połamane czy popękane także zapleśniałe.
- ✓ cukier: bez zanieczyszczeń, opakowania szczelne suche, miody o odpowiedniej konsystencji, o swoistym smaku i zapachu.
- ✓ sosy: o barwie charakterystycznej dla danego gatunku surowca, o swoistym, charakterystycznym smaku i zapachu, o odpowiedniej konsystencji i klarowności, nie dopuszcza się żadnych obcych smaków, niedopuszczalne surowce charakteryzujące się zjełczałym zapachem. **Majonez:** skład: olej rzepakowy, żółtko jaja 6,0%, ocet, musztarda (woda, gorczyca, ocet, sól, cukier, przyprawy, aromat), cukier, sól, przyprawy, regulator kwasowości (kwas cytrynowy).
- ✓ oleje muszą być przejrzyste, klarowne o charakterystycznej barwie. Nie mogą zawierać cech zjełczenia.

Wymagania szczegółowe dla mrożonek – pakiet nr 7

- ✓ wszystkie produkty mrożone muszą być dostarczane w opakowaniach właściwych dla żywności mrożonej – posiadającej właściwe atesty. Opakowania muszą być czyste, bez śladów uszkodzeń, zanieczyszczeń.
- ✓ temperatura wszystkich dostarczanych produktów głęboko mrożonych musi mieścić się w zakresie od -22°C do -15°C. Nie dopuszcza się dostarczania produktów wcześniej rozmrożonych.
- ✓ produkty muszą mieć charakterystyczny smak i zapach, bez obcych posmaków i zapachów. Produkty muszą mieć charakterystyczną barwę odpowiednią dla grupy produktów.
- ✓ ryby mrożone muszą być dostarczane w formie filetów bez skóry. Charakteryzować się właściwą barwą (od białą-szarej do kremowej), dopuszczalne są przebarwienia wzdłuż linii bocznej kręgosłupa, żółknięcia na brzegach filetów, niedopuszczalne są rozwarstwienia między mięśniami. Ryby muszą być właściwie oprawione, ułożone w bloku oraz czyste. Powinny mieć proste, cienkie linie, jędrną i zwartą teksturę. Dopuszcza się do +/- 10% glazury.