Załącznik Nr 5 DO SWZ

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Część Nr 4: PIECZYWO, świeże wyroby piekarnicze i ciastkarskie.

15810000-9 - pieczywo, świeże wyroby piekarskie i ciastkarsk**ie**

- Dostarczane pieczywo nie może być mrożone ani rozmrażane.
- Pieczywo nie może być wypiekane z ciasta mrożonego.
- Pieczywo świeże, wyprodukowane nie wcześniej niż 6 godzin od planowanej dostawy do Zamawiającego, miękkie, chrupiące, wyprodukowane z najwyższej jakości składników, bez śladów wody i wilgoci.

Lp.	Nazwa asortymentu	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1	**Bułka grahamka 50g**, zawartość mąki pszennej graham min. 60%na kwasie z dodatkiem soli, kształt podłużny lub okrągły, niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów.	szt.	1000
2	**Bułka zwykła – pszenna mała 50g**, zawartość mąki pszennej min. 80% na zakwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach z dodatkiem soli. Kształt podłużny lub okrągły z poprzecznym podziałem, skórka gładka lub lekko chropowata, złocista. Niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów mrożonych oraz polepszaczy do pieczywa.	szt.	1400
3	**Bułka tarta 1 kg,** pakowana w torby z oznaczeniem zawartości i datą do spożycia	Kg	100
4	**Bułka tarta pełnoziarnista, 0,5kg,** pakowana w torby z oznaczeniem zawartości i datą do spożycia	Szt.	50
5	**Bułka sojowa z ziarnami 70g** (soja, słonecznik, sezam, siemię lniane, płatki owsiane)	szt.	300
6	**Chleb słonecznikowy, 400g,** Niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów mrożonych oraz polepszaczy do pieczywa.	Szt.	250
7	**Chleb razowy krojony 500g,** zawartość mąki żytnia z dodatkiem słonecznika,min. 60% na zakwasie z dodatkiem soli, drożdży lub na drożdżach,kształt podłużny lub okrągły,	szt.	220
8	**Chleb orkiszowy krojony 400g,** zawartość mąki orkiszowej min. 70%, maka żytnia na zakwasie z dodatkiem soli,kształt podłużny lub okrągły Niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów mrożonych oraz polepszaczy do pieczywa.	szt.	100
9	**Chleb wieloziarnisty krojony 400 g**. na zakwasie z dodatkiem soli, kształt podłużny lub okrągły, niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów.	szt.	250
10	**Chleb pszenno-żytni, krojony 500 g**, **(różne rodzaje: wiejski ,z ziarnami słonecznika, z otrębami do wyboru przez zamawiającego)** Niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów mrożonych oraz polepszaczy do pieczywa..	szt.	900
11	**Chleb kołodziej krojony 400 g** (bez zawartości cukru, glukozy, syropu glukozowo – fruktozowego, stabilizatorów i substancji zagęszczających)	szt.	50
12	**Chleb ryżowy krojony 400 g** (bez zawartości cukru, glukozy, syropu glukozowo – fruktozowego, stabilizatorów i substancji zagęszczających)	Szt.	60
13	**Chleb sojowo-dyniowy krojony 400 g** (bez zawartości cukru, glukozy, syropu glukozowo – fruktozowego, stabilizatorów i substancji zagęszczających)	Szt.	280
14	**Chleb wiejski krojony 400 g** (bez zawartości cukru, glukozy, syropu glukozowo – fruktozowego, stabilizatorów i substancji zagęszczających)	Szt.	100

15	**Chleb z dynią krojony 400 g** (bez zawartości cukru, glukozy, syropu glukozowo – fruktozowego, stabilizatorów i substancji zagęszczających)	szt.	100
16	**Chleb żytni krojony 400 g** (bez zawartości cukru, glukozy, syropu glukozowo – fruktozowego, stabilizatorów i substancji zagęszczających)	Szt.	200
17	Ciasto jogurtowe z owocami	kg	10
18	Drożdżówka z owocami 80g (wypiek z ciasta drożdżowego z dodatkiem owocowym, bez zawartości sztucznych aromatów)	szt.	150
19	Tort (wypiek na bazie biszkoptowej ze śmietaną oraz kremami owocowymi lub świeżymi owocami do wyboru przez Zamawiającego, bez barwników i sztucznych aromatów)	Kg	10
20	Ciastka owsiane bez cukru (ciastka wypiekane na bazie płatów owsianych, mąki owsianej z dodatkiem bakalii, bez sztucznych barwników, aromatów, stabilizatorów, syropu glukozowo – fruktozowego, słodzone miodem)	kg	10
21	Groszek ptysiowy 1 kg	Kg	30
22	Grzanki 0,5 kg	kg	10
23	Pasztecik z kapustą i pieczarkami	Kg	20
24	Pączek z marmoladą (bez sztucznych barwników i aromatów, syropu glukozowo – fruktozowego)	Szt.	150
25	Rogal bez maku 80g, pieczywo pszenne, wygląd i kształt podkowy, barwa jasnobrązowa, smak i zapach swoisty, bez obcego zapachu	Szt.	600
26	Piernik (bez sztucznych barwników i aromatów, syropu glukozowo – fruktozowego)	Szt.	150

1. Przedmiot umowy realizowany będzie sukcesywnie w asortymencie i ilościach wynikających z zapotrzebowania składanego bezpośrednio przez Zamawiającego. Osoba upoważniona przez Zamawiającego przekaże Wykonawcy telefonicznie, minimum z jednodniowym wyprzedzeniem zamówienie z wykazem produktów, wraz z terminem i godziną dostawy.
2. Zamawiający zastrzega, że zakres objęty szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia z podaniem kategoryzacji rodzajowej i ilościowej przedstawionej w specyfikacji (formularz ofertowy) oraz ofercie Wykonawcy stanowi orientacyjne ilości, które mogą ulec zmianie (zmniejszeniu lub zwiększeniu) w trakcie trwania umowy. Zamawiający zapewnia realizację przedmiotu umowy do 50% całkowitej wartości wynagrodzenia umownego brutto. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania zamówień z zakresu poszczególnych kategoryzacji rodzajowych i ilościowych towarów w zależności od własnych potrzeb bez względu na ilości danego asortymentu podane w ofercie Wykonawcy, pod warunkiem nieprzekroczenia całkowitej kwoty umownej brutto oraz przy uwzględnieniu wartości cen jednostkowych, które mają charakter ryczałtowy. Wykonawca z tego tytułu, jak również w przypadku zmniejszenia ilości, nie będzie dochodził jakichkolwiek roszczeń od Zamawiającego. Wykonawcy nie przysługują wobec Zamawiającego roszczenia odszkodowawcze z tytułu zmniejszenia zamówienia.

3. **Zamawiający wymaga dostawy towaru dla:**
Część Nr 4: **PIECZYWO, świeże wyroby piekarnicze i ciastkarskie** : **5** razy w tygodniu (od poniedziałku do piątku), w godzinach od 6:00 do 7:00. Termin realizacji pojedynczej dostawy zgodnie ze złożonym zamówieniem. Zamawiający będzie składał zamówienie z minimum jednodniowym wyprzedzeniem.
4. Miejscem dostawy będzie: Przedszkole Miejskie nr 11 ”Calineczka” w Słupsku
5. Zamawiający potwierdzi na piśmie (protokół ilościowo-jakościowy WZ) przyjęcie dostawy. Nie dopuszcza się pozostawiania towaru przez Wykonawcę osobom nieupoważnionym oraz przed siedzibą Zamawiającego.

6. Wykonawca zobowiązuje się do terminowego dostarczania zamówionych towarów.
7. Wykonawca zobowiązuje się do dowozu towaru na swój koszt, w pojemnikach i opakowaniach zwrotnych i bezzwrotnych, przy użyciu środków transportowych przeznaczonych do przewozu żywności, zgodnie z obowiązującymi przepisami tj. zgodnie z normami sanitarnymi i higienicznymi przewidzianymi dla przewożenia żywności na terenie RP.
8. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć przedmiot umowy, rozładować go i wnieść do miejsca wskazanego przez Zamawiającego w jego siedzibie.
9. Wykonawca zabezpieczy należycie towar na czas przewozu (opakowania, pojemniki przystosowane do przewozu danego asortymentu) i ponosi całkowitą odpowiedzialność za dostawę i jakość dostarczonego towaru.
10. Za realizację umowy odpowiedzialna jest ze strony Zamawiającego: Klaudia Marczewska (samodzielny referent).
11. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć towar wysokiej jakości tj. I – go gatunku, świeży (termin przydatności do spożycia widocznie oznakowany na opakowaniu-jeżeli takowe istnieje), spełniający normy jakościowe (PN) dla danego asortymentu, wysokiej jakości sensorycznej i mikrobiologicznej, spełniać wymogi sanitarno-epidemiologiczne oraz zasady HACCP. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania dla zaoferowanego asortymentu przedłożenia pisemnego potwierdzenia dopuszczającego dany produkt do obrotu i spożycia, wydanego przez organ uprawniony do kontroli jakości artykułów spożywczych.
12. Wykonawca jest zobowiązany na każde wezwanie Zamawiającego przedstawić dokument potwierdzający, że zamawiany towar jest zgodny z opisem przedmiotu zamówienia oraz z wymaganiami opisanymi w SWZ.
13. Wykonawca winien posiadać wymagany atest laboratoryjny na oferowane produkty mięsne, okazywany na każde żądanie Zamawiającego.
14. Ilościowy i jakościowy odbiór towaru będzie dokonywany w miejscu wskazanym przez Zamawiającego w oparciu o złożone zamówienie.
15. Wykonawca bierze na siebie odpowiedzialność za braki i wady powstałe w czasie transportu oraz ponosi z tego tytułu wszelkie skutki materialne i prawne.
16. Dostawy artykułów żywnościowych muszą być realizowane zgodnie z zasadami GHP i GMP, posiadać świadectwa jakości przy dostawach mięsa, przetworów mięsnych, mleka i przetworów mlecznych, miodu, ryb oraz przy dostawie jaj aktualne zaświadczenie z Powiatowego Inspektoratu Weterynarii o podleganiu kontroli, dostarczony asortyment dotyczy mięsa i wyrobów wędliniarskich, powinien posiadać handlowy dokument identyfikacyjny.
17. Dostarczana żywność musi być oznakowana widocznym, czytelnym i nieusuwalnym kodem identyfikacyjnym oraz terminem przydatności do spożycia (nie krótszym niż 7 dni dla części nabiał, jaja; 3 miesiące dla części mrożonki, produkty różne, ryby mrożone i specjalne produkty spożywcze; w przypadku części mięso, drób, warzywa i owoce, pieczywo, dania gotowe oraz „ryba świeża" towar musi być świeży), umożliwiającym identyfikację artykułu spożywczego z danej partii produkcyjnej.
19. Produkty nieoznakowane muszą spełniać wymogi pod względem organoleptycznym.
20. Wykonawca, na żądanie Zamawiającego, może użyczyć nieodpłatnie ewentualnie potrzebnych pojemników przy każdorazowej dostawie towaru do siedziby Zamawiającego na okres do następnej dostawy.
21. Przy posiadaniu towaru w innych niż podanych przez Zamawiającego opakowaniach, Wykonawca winien przeliczyć wartość opakowana do gramatury podanej przez Zamawiającego. Nie dotyczy to sytuacji, gdy spełnione jest minimum wymagane przez Zamawiającego a jednostką miary są sztuki.
22. Przedmiot zamówienia będzie pochodził z bieżącej produkcji, będzie wytwarzany zgodnie z zasadami GMP (Dobrej Praktyki Produkcyjnej), musi być dopuszczony do obrotu i sprzedaży zgodnie z obowiązującymi przepisami.
23. Towar oferowany przez Wykonawców ma spełniać wymagania Polskich Norm, być świeży, I gatunku, najwyższej jakości, dopuszczony do obrotu zgodnie z obowiązującymi normami, atestami, terminami przydatności do spożycia, z nienaruszonymi cechami pierwotnymi opakowania.
24. Produkty spożywcze powinny być dostarczane w opakowaniach oryginalnych, nienaruszonych, oznakowanych zgodnie z wymaganiami rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych z późniejszymi zmianami.
25. Opakowania produktów spożywczych powinny zawierać takie informacje jak: nazwę produktu, nazwę i adres producenta lub przedsiębiorcy paczkującego środek spożywczy, wykaz i ilość składników lub kategorii składników, zawartość netto w opakowaniu, datę minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania.
26. Dostarczane produkty spełniać muszą prawem określone wymogi dla tych produktów, w tym wymogi zdrowotne. Materiał opakowaniowy winien być dopuszczony do kontaktu z żywnością. Produkty przetworzone (tj. wędliny, przetwory mięsne, konserwy) mają posiadać etykiety określające nazwę handlową produktu, procentowy skład surowcowy – tj. % zawartość mięsa w wędlinie oraz substancje stosowane w produkcji. Zamawiający wymaga, aby mięso świeże pochodziło ze zwierząt do lat 3 i było pochodzenia polskiego. Jakość organoleptyczna żywności, której nie

można ocenić przy przyjęciu towaru, sprawdzana jest przy obróbce podczas przygotowywania posiłków u Zamawiającego.

27. W przypadku niespełnienia wymagań, surowiec zostanie zwrócony Wykonawcy, a fakt ten zostanie odnotowany w formularzu reklamacyjnym.

28. W przypadku nieodpowiedniego oznakowania towaru lub dostawy środków spożywczych po dacie minimalnej trwałości lub przekroczonym terminie przydatności do spożycia, nastąpi odmowa przyjęcia odnotowana w formularzu reklamacyjnym.