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 ciastkarskie

- ✓ Dostarczane pieczywo nie może być mrożone ani rozmrażane.
- ✓ Pieczywo nie może być wypiekane z ciasta mrożonego.
- ✓ Pieczywo świeże, wyprodukowane w nie wcześniej niż 6 godzin od planowanej dostawy do Zamawiającego, niegumiaste, miękkie, chrupiące, wyprodukowane z najwyższej jakości składników, bez śladów wody i wilgoci.
- ✓ Pieczywo dostarczane w opakowaniu zbiorczym– kosz z tworzywa polietylenowego, nieuszkodzony, bez zanieczyszczeń. Produkt pakowany z etykietą zawierającą niezbędne informacje.

Lp.	Nazwa asortymentu	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	**Baton pszenny o wadze 300g,** pieczywo pszenne wyrabiane z mąki pszennej na drożdżach z dodatkiem soli i innych surowców określonych recepturą; wyrośnięty, dobrze wypieczony (brak zakalca), świeży (wypiekany w dniu dostawy), o właściwym kształcie, smaku i zapachu.	szt.	100
2.	**Biszkopty** produkt świeży (wypiekany w dniu dostawy), niepołamany, bez oznak zawilgocenia i pleśni, barwa jasnozłota do złocistobrązowej. Skład mąka pszenna, jaja, cukier, skrobia pszenna lub ziemniaczana, bez tłuszczów utwardzonych i sztucznych barwników	kg	20
3.	**Bułka grahamka o wadze 50g,** pieczywo wyrabiane z mąki pszennej graham z dodatkiem drożdży i innych surowców określonych recepturą; wyrośnięta, dobrze wypieczona (brak zakalca), świeża (wypiekana w dniu dostawy), o właściwym kształcie, smaku i zapachu.	szt.	920
4.	**Bułki kukurydziane o wadze 50g** pieczywo wyrabiane z mąki pszennej z dodatkiem drożdży i innych surowców określonych recepturą; wyrośnięta, dobrze wypieczona (brak zakalca), świeża (wypiekana w dniu dostawy), o właściwym kształcie, smaku i zapachu.	szt.	150

5.	**Bułka maślana 50g** pieczywo wyrabiane z mąki pszennej z dodatkiem drożdży i innych surowców określonych recepturą; wyrośnięta, dobrze wypieczona (brak zakalca), świeża (wypiekana w dniu dostawy), o właściwym kształcie, smaku i zapachu.	szt.	805
6.	**Bułka tarta**, opakowanie 500g. skład: mąka pszenna, sól, drożdże	szt.	20
7.	**Bułka zwykła 50g**, pieczywo wyrabiane z mąki pszennej na drożdżach z dodatkiem soli i innych surowców określonych recepturą; wyrośnięta, dobrze wypieczona (brak zakalca), świeża (wypiekana w dniu dostawy), o właściwym kształcie, smaku i zapachu.	szt.	1350
8.	**Chałka pleciona 300g,** pieczywo pszenne półcukiernicze produkowane z mąki pszennej na drożdżach z dodatkiem cukru, margaryny, jaj, mleka i innych surowców określanych recepturą, posypane kruszonką; kształt kopulasty owalny o końcach zwężonych, na powierzchni górnej wyraźne sploty lub równolegle ułożone wałeczki; wyrośnięta, dobrze wypieczona (brak zakalca), świeża (wypiekana w dniu dostawy), o właściwym kształcie, smaku i zapachu.	szt.	100
9.	**Chleb mieszany z mąki żytniej i razowej 400g** różne rodzaje: słonecznikowy, wieloziarnisty, sojowo-dyniowy, kołodziej pieczywo żytnie produkowane z mąki żytniej razowej, na zakwasie, bez dodatku drożdży i innych surowców określonych recepturą; wyrośnięty, dobrze wypieczony (brak zakalca), świeży (wypiekany w dniu dostawy), o właściwym kształcie, smaku i zapachu, pokrojony i opakowany w folię.	szt.	1350
10.	**Chleb pszenno-żytni 500g**, pieczywo mieszane wyrabiane z mąki pszennej i żytniej na zakwasie z dodatkiem drożdży i innych surowców określanych recepturą; wyrośnięty, dobrze wypieczony (brak zakalca), świeży (wypiekany w dniu dostawy), o właściwym kształcie, smaku i zapachu, pokrojony i opakowany w folię	szt.	512
11.	**Chleb tostowy o wadze 400g,** Skład produktu- mąka pełnoziarnista 68,4%, woda, drożdże, sól, olej rzepakowy, cukier, ocet, mąka sojowa Kryterium: brak oleju palmowego, substancji konserwujących, utwardzonego tłuszczu roślinnego, mleka w proszku, propionianu wapnia (E282), hydroksypropylomethylocelulozy, gumy ksantanowej, gumy guar, emulgatorów	szt	50
12.	**Chleb tostowy wieloziarnisty o wadze 400g**	szt	50
13.	**Chleb żytni 100% krojony 400g,** pieczywo wyrabiane z mąki żytniej razowej z dodatkiem drożdży i innych surowców określonych recepturą; wyrośnięty, dobrze wypieczony (brak zakalca), świeży (wypiekany w dniu dostawy), o właściwym kształcie, smaku i zapachu, pokrojony i opakowany w folię.	szt.	40
14.	**Ciasto drożdżowe** skład produktu - Mąka pszenna, drożdże,cukier,jaja,tłuszcz roślinny,woda,mleko ukwaszone ,cukier, jaja, tłuszcz zwierzęcy, tłuszcz roślinny,serwatka, sól.	kg	20

15.	**Drożdżówka** Skład produktu - Mąka pszenna, drożdże,cukier,jaja,tłuszcz roślinny,woda,mleko ukwaszone ,cukier, jaja, tłuszcz zwierzęcy, tłuszcz roślinny,serwatka, sól. Produkt może posiadać nadzienie serowe, jabłkowe lub z marmolady.	szt.	350
16.	**Pączek z marmoladą** 100g, wyrób z ciasta drożdżowego z nadzieniem z marmolady	szt	100
17.	**Pierniki,** ciastka o różnych kształtach, z naturalnymi aromatami, bez polepszaczy i substancji dodatkowych, bez konserwantów	kg	25
18.	**Rogal o wadze 55g,** pieczywo z mąki pszennej na drożdżach, z dodatkiem soli, cukru i innych surowców określonych recepturą; kształt półkolistego walca o końcach zwężonych, dobrze wypieczony(brak zakalca), świeży (wypiekany w dniu dostawy), o właściwym smaku i zapachu	szt.	720

1. Przedmiot umowy realizowany będzie sukcesywnie w asortymencie i ilościach wynikających z zapotrzebowania składanego bezpośrednio przez Zamawiającego. Osoba upoważniona przez Zamawiającego przekaże Wykonawcy telefonicznie lub mailowo, 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 zastrzega sobie prawo niewykonania umowy w pełnym zakresie, jednak nie mniejszym niż 50%. 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: codziennie w dni robocze od poniedziałku do piątku do 06.30. Termin realizacji pojedynczej dostawy zgodnie ze złożonym zamówieniem. Zamawiający będzie składał

zamówienie z minimum jednodniowym wyprzedzeniem.

4. Miejscem dostawy będzie: Przedszkole **Miejskie Integracyjne nr 8 „Zamek Skarbów" w Słupsku; ul Wiatraczna 10; 76-200 Słupsk**

5. Zamawiający pozostawia na piśmie (protokół ilościowo-jakościowy WZ) przyjęcie dostawy.

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 odpowiedzialni są ze strony Zamawiającego: **Pani Angelika Nowak, Pani Agnieszka Kardas**

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. Ilościowy i jakościowy odbiór towaru będzie dokonywany w miejscu wskazanym przez Zamawiającego w oparciu o złożone zamówienie.

14. Wykonawca bierze na siebie odpowiedzialność za braki i wady powstałe w czasie transportu oraz ponosi z tego tytułu wszelkie skutki materialne i prawne.

15. Produkty nieoznakowane muszą spełniać wymogi pod względem organoleptycznym.

16. Wykonawca, na żądanie Zamawiającego, może użyczyć nieodpłatnie ewentualnie potrzebnych pojemników przy każdorazowej dostawie towaru do siedziby Zamawiającego na okres do następnej dostawy.

17. 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.

18. 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.

19. 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.

20. 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.

21. 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.

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

23. 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.