Załącznik Nr 5 do SWZ

**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**

**CZĘŚĆ NR 4 : PIECZYWO ŚWIEŻE, WYROBY PIEKARNICZE I CIASTKARSKIE**

Kody CPV:

- główny: 15000000-8 -żywność, napoje, tytoń i produkty pokrewne,

dodatkowy:

- 15810000-9 – pieczywo, świeże wyroby piekarskie i ciastkarskie,

Dostarczone pieczywo musi być świeże, nieuszkodzone, niemrożone.

| Lp. | Nazwa asortymentu | j.m. | Szacunkowa ilość w okresie umowy |
|---|---|---|---|
| 1 | Babka piaskowa to klasyczne, puszyste i kruche ciasto biszkoptowo-tłuszczowe, charakteryzujące się lekką, porowatą strukturą przypominającą piasek. Wypiekana jest z mąki pszennej i ziemniaczanej (często w proporcji 1:1), masła, cukru i jajek. Ma jasny lub marmurkowy kolor, a wierzch tradycyjnie posypuje się cukrem pudrem lub polewa lukrem | kg | 8 |
| 2 | Bułka grahamka 50g, zawartość mąki pszennej graham, min. 60% na kwasie z dodatkiem soli, drożdży lub na drożdżach,kształt podłużny lub okrągły, niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów. Opakowanie zbiorcze – kosz z tworzywa polietylenowego, nieuszkodzony, bez zanieczyszczeń. | szt | 1400 |
| 3 | Bułka sojowa 100 g, zawartość mąki pszennej,mąki sojowej na kwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach z dodatkiem soli,słodu i nasion. Kształt okrągły z poprzecznym podziałem, skórka gładka lub lekko chropowata, złocista. Niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów mrożonych oraz polepszaczy do pieczywa. Opakowanie zbiorcze – kosz z tworzywa polietylenowego, nieuszkodzony, bez zanieczyszczeń. | szt | 400 |
| 4 | Bułka pszenna duża 100g, zawartość mąki pszennej min. 80% na kwasie 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. Opakowanie zbiorcze – kosz z tworzywa polietylenowego, nieuszkodzony, bez zanieczyszczeń. | szt | 400 |
| 5 | Bułka pszenna hot-dog 60g, zawartość mąki pszennej min. 80% na kwasie 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. Opakowanie zbiorcze – kosz z tworzywa polietylenowego, nieuszkodzony, bez zanieczyszczeń. | szt | 800 |
| 6 | Bułka pszenna mała 50g, zawartość mąki pszennej min. 80% na kwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach z dodatkiem soli. Kształt podłużny lub okrągły z poprzecznym podziałem, skórka gładka lub lekko | szt | 800 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | chropowata, złocista. Niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów mrożonych oraz polepszaczy do pieczywa. Opakowanie zbiorcze – kosz z tworzywa polietylenowego, nieuszkodzony, bez zanieczyszczeń. | | |
| 7 | Ciasto piernikowe z marmoladą polane polewą, Tradycyjny puszysty,wilgotny wypiek korzenny , przekładany marmoladą i polany polewą,lub pierniczki | kg | 8 |
| 8 | Chleb graham 450 g zawartość mąki pszennej graham, mąka żytnia, płatki ziemniaczane,na zakwasie z dodatkiem soli, kształt podłużny lub okrągły, niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów. Opakowanie zbiorcze – kosz z tworzywa polietylenowego, nieuszkodzony, bez zanieczyszczeń. | szt | 600 |
| 9 | Chleb orkiszowy 500g ,zawartość mąki orkiszowej min. 70%, maka żytnia na zakwasie z dodatkiem soli,kształt podłużny lub okrągły, niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów. Opakowanie zbiorcze – kosz z tworzywa polietylenowego, nieuszkodzony, bez zanieczyszczeń. | szt | 600 |
| 10 | Chleb otrębowy 450g,zawartość mąki pszennej, żytniej, siemię lniane, ziarna słonecznika 60%, na zakwasie, kształt podłużny lub okrągły, niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów. Opakowanie zbiorcze – kosz z tworzywa polietylenowego, nieuszkodzony,bez zanieczyszczeń. | szt | 600 |
| 11 | Chleb pszenno-żytni (zwykły), 500 g zawartość mąki pszennej ,żytnia min. 60%,na kwasie z dodatkiem soli, drożdży lub na drożdżach, kształt podłużny lub okrągły, niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów. Opakowanie zbiorcze – kosz z tworzywa polietylenowego, nieuszkodzony, bez zanieczyszczeń. | szt | 700 |
| 12 | 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, niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów. Opakowanie zbiorcze – kosz z tworzywa polietylenowego, nieuszkodzony, bez zanieczyszczeń. | szt | 500 |
| 13 | Chleb staropolski 380 g zawartość mąki pszennej, żytnia min. 60% na zakwasie, kształt podłużny lub okrągły, niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów. Opakowanie zbiorcze – kosz z tworzywa polietylenowego, nieuszkodzony, bez zanieczyszczeń. | szt | 100 |
| 14 | Chleb bez glutenu 300g pieczywo bez dodatku mleka i jego składników. Skład:mąka,drożdże,woda lub zakwas oraz sól. Mąka pszenna,orkiszowa lub żytnia Opakowanie zbiorcze – kosz z tworzywa polietylenowego, nieuszkodzony, bez zanieczyszczeń. | szt | 50 |
| 15 | Chleb żytni 100% 500g wypiekany z mąki żytniej na bazie naturalnego zakwasu. Skład:mąka żytnia,woda,zakwas i sól. Dodatki :ziarna słoneczniku lub siemię lniane. Opakowanie zbiorcze – kosz z tworzywa polietylenowego, nieuszkodzony, bez zanieczyszczeń. | szt | 300 |
| 16 | Pączek 100g z lukrem i skórką pomarańczową zawartość mąki pszennej min. 80%,jaja,margaryna 80%, marmolada. Kształt okrągły, skórka gładka Niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów mrożonych oraz polepszaczy do pieczywa. Opakowanie zbiorcze – kosz z tworzywa polietylenowego, nieuszkodzony, bez zanieczyszczeń. | szt | 100 |
| 17 | Rogal maślany 55g lub z makiem, zawartość mąki pszennej mleka,drożdży i maku. Kształt podłużny lub okrągły z poprzecznym podziałem, skórka gładka lub lekko chropowata, złocista. Niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów mrożonych oraz | szt | 800 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | polepszaczy do pieczywa. Opakowanie zbiorcze – kosz z tworzywa polietylenowego, nieuszkodzony, bez zanieczyszczeń. | | |

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 zastrzega sobie prawo niewykonania 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 Zamawiającego od poniedziałku do piątku** – w godzinach do 6.30 .
   Termin realizacji pojedynczej dostawy zgodnie ze złożonym zamówieniem. Zamawiający będzie składał zamówienie z minimum jednodniowym wyprzedzeniem.
4. Miejscem dostawy będzie: Przedszkole Miejskie nr 1 „Zaczarowany Ogród”w Słupsku, ul. Kilińskiego 32.
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 odpowiedzialni są ze strony Zamawiającego: Pani Magdalena Bierla
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. Dostarczona żywność musi być oznakowana widocznym,czytelnym i nieusuwalnym kodem identyfikacyjnym oraz terminem przydatności do spożycia , umożliwiającym identyfikację pieczywa z danej partii produkcyjnej.
16. Produkty nieoznakowane muszą spełniać wymogi pod względem organoleptycznym.

17. Wykonawca, na żądanie Zamawiającego, może użyczyć nieodpłatnie ewentualnie potrzebnych pojemników przy każdorazowej dostawie towaru do siedziby Zamawiającego na okres do następnej dostawy.
18. 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.
19. 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.
20. 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.
21. Produkty spożywcze powinny być dostarczane w opakowaniach oryginalnych, nienaruszonych, oznakowanych zgodnie z wymaganiami rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych z późniejszymi zmianami.
22. 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.
23. Dostarczane produkty spełniać muszą prawem określone wymogi dla tych produktów, w tym wymogi zdrowotne. Materiał opakowaniowy winien być dopuszczony do kontaktu z żywnością. Produkty przetwarzane mają posiadać etykiety określające nazwę handlową produktu, procentowy skład surowcowy.
24. W przypadku niespełnienia wymagań, surowiec zostanie zwrócony Wykonawcy, a fakt ten zostanie odnotowany w formularzu reklamacyjnym.
25. 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.