Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

CZĘŚĆ Nr 4: PIECZYWO, ŚWIEŻE WYROBY PIEKARSKIE 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, miękkie, chrupiące, wyprodukowane z najwyższej jakości składników, bez śladów wody i wilgoci.

Lp.	Nazwa asortymentu	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1	**Chleb zwykły krojony** pieczywo pszenno żytnie na zakwasie o składzie: mąka pszenna, mąka żytnia, woda, drożdże, sól Niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów mrożonych oraz polepszaczy do pieczywa. Opakowanie zbiorcze – kosz z tworzywa polietylenowego, nieuszkodzony, bez zanieczyszczeń. Produkt pakowany z etykietą zawierającą niezbędne informacje, produkt niepakowany ze specyfikacją zawierającą przynajmniej: wykaz składników, wykaz alergenów, informację o wartości odżywczej, informację o dacie minimalnej trwałości/terminie przydatności do spożycia. **500g**	**szt**	**1000**
2	**Chleb razowy krojony 400g**, **ze słonecznikiem, pestkami dyni** (**chleb gatunkowy**) Niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów mrożonych oraz polepszaczy do pieczywa. Opakowanie zbiorcze – kosz z tworzywa polietylenowego, nieuszkodzony, bez zanieczyszczeń. Produkt pakowany z etykietą zawierającą niezbędne informacje, produkt niepakowany ze specyfikacją zawierającą przynajmniej: wykaz składników, wykaz alergenów, informację o wartości odżywczej, informację o dacie minimalnej trwałości/terminie przydatności do spożycia. **400 g**	**szt.**	**400**
3	**Bułka grahamka** mała zawartość mąki pszennej graham min. 60% na kwasie z dodatkiem soli, kształt podłużny lub okrągły . Niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów **80g**	**szt.**	**900**
4	**Słodka bułka (z dżemem i serem**)Niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów mrożonych oraz polepszaczy do pieczywa **100g**	**szt.**	**200**
5	**Pączek z dżemem** zawartość mąki pszennej min 80% jaj, margaryna 80%, marmolada. Kształt okrągły, skórka gładka. Niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów mrożonych oraz polepszaczy do pieczywa **100g**	**szt.**	**100**
6	**Bagietka cała.** Niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów mrożonych oraz polepszaczy do pieczywa **300g**	**szt.**	**80**
7	**Bułka zwykła z słonecznikiem 80g**	**szt**	**600**
8	**Bułka zwykła mała 80g** zawartość mąki pszennej min 80% na zakwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach z dodatkiem soli. Kształt podłużny, skórka gładka lub lekko chropowata, złocista	**szt.**	**1800**

	.Niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów mrożonych oraz polepszaczy do pieczywa.		
9	**Bułka tarta opakowanie 1kg ,** pakowana w torby z oznaczeniem zawartości i datą do spożycia	**kg**	**30**
10	**Chałka krojona 450g;** niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów mrożonych oraz polepszaczy do pieczywa.	**szt.**	**70**
11	**Chleb tostowy krojony 500g** niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów mrożonych oraz polepszaczy do pieczywa..	**szt.**	**40**
12	**Rogal maślany100g lub rogal z makiem** do wyboru przez zamawiającego	**szt.**	**1100**
13	**Bułka hot dog 60g** pełnoziarnista : zawartość mąki pełnoziarnistej 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.**	**500**
14	**Chleb orkiszowy krojony 400g** zawartość mąki orkiszowej min. 70%, mąka żytnia na zakwasie z dodatkiem soli, kształt podłużny lub okrągły. **N**iedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów mrożonych oraz polepszaczy do pieczywa..	**szt.**	**200**
15	**Chleb graham krojony 400g** zawartość mąki pszennej graham, mąka żytnia ,płatki ziemniaczane, na zakwasie z dodatkiem soli. Kształt podłużny lub okrągły. **N**iedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów mrożonych oraz polepszaczy do pieczywa..	**szt.**	**120**
16	**Chleb dyniowy krojony 400gN**iedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów mrożonych oraz polepszaczy do pieczywa..	**szt.**	**200**
17	**Bułka sojowa z ziarnami 70g** (soja, słonecznik, sezam, siemię lniane, płatki owsiane)	**szt.**	**400**
18	**Chleb pszenno --żytni krojony 500g** (różne rodzaje: wiejski z ziarnami słonecznika z otrębami do wyboru przez zamawiającego).**N**iedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów mrożonych oraz polepszaczy do pieczywa..	**szt.**	**200**
19	**Chleb zakopiański : makiem krojony 500g** z dodatkiem mleka zsiadłego.. Niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów mrożonych oraz polepszaczy do pieczywa.	**szt.**	**100**
20	**Chleb żytni krojony 500g** niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów mrożonych oraz polepszaczy do pieczywa.	**szt.**	**100**

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 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 PIEKARSKIE 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 5 „Wesoła Piąteczka" w Słupsku ul. Juliana Niemcewicza 9
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 Anna Mroczkowska
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. Dostawy artykułów żywnościowych muszą być realizowane zgodnie z zasadami GHP i GMP.
16. Dostarczana żywność musi być oznakowana widocznym, czytelnym i nieusuwalnym kodem identyfikacyjnym oraz terminem przydatności do spożycia, pieczywo, towar musi być świeży), umożliwiającym identyfikację artykułu spożywczego z danej partii produkcyjnej.

17. Produkty nieoznakowane muszą spełniać wymogi pod względem organoleptycznym.

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

19. 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.

20. 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.

21.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.

22.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.

23. 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.

24. Dostarczane produkty spełniać muszą prawem określone wymogi dla tych produktów, w tym wymogi zdrowotne. Materiał opakowaniowy winien być dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

26. 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.