

## Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

## CZĘŚĆ 4: PIECZYWO

## 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	opakowanie minimum/ waga minimum	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	Bułka grahamka 80g, zawartość mąki pszennej graham min. 60%, na kwasie z dodatkiem soli, kształt podłużny lub okrągły, niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów. Opakowanie zbiorcze – kosz z tworzywa polietylenowego, nieuszkodzony, bez zanieczyszczeń	80g	szt.	1000
2.	Bułka zwykła 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 chropowata, złocista. 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	50g	szt.	1400
3.	Bułka tarta 0,5kg, bez zanieczyszczeń i ciał obcych	500g	szt.	120
4.	Bułka sojowa z ziarnami	70g	szt.	200
5.	Chleb słonecznikowy krojony 400 g (bez zawartości cukru, glukozy, syropu glukozowo – fruktozowego, stabilizatorów i substancji zagęszczających)	400g	szt.	220
6.	Chleb razowy krojony 400 g (bez zawartości cukru, glukozy, syropu glukozowo – fruktozowego, stabilizatorów i substancji zagęszczających), pieczywo razowe z mąki z pełnego przemiału, o składzie: mąka żytnia, pszenna, woda, ziarno słonecznika. Drożdże, sól	400g	szt.	220
7.	Chleb orkiszowy krojony 400 g (bez zawartości cukru, glukozy, syropu glukozowo – fruktozowego, stabilizatorów i substancji zagęszczających)	400g	szt.	35
8.	Chleb wieloziarnisty krojony 400 g (bez zawartości cukru, glukozy, syropu glukozowo – fruktozowego, stabilizatorów i substancji zagęszczających)	400g	szt.	200
9.	Chleb pszenno – żytni, 500 g, różne rodzaje (bez zawartości cukru, glukozy, syropu glukozowo –	500g	szt.	900

	fruktozowego, stabilizatorów i substancji zagęszczających)			
10.	Chleb kołodziej krojony 400 g (bez zawartości cukru, glukozy, syropu glukozowo – fruktozowego, stabilizatorów i substancji zagęszczających)	400g	szt.	50
11.	Chleb ryżowy krojony 400 g (bez zawartości cukru, glukozy, syropu glukozowo – fruktozowego, stabilizatorów i substancji zagęszczających)	400g	szt.	60
12.	Chleb sojowo-dyniowy krojony 400 g (bez zawartości cukru, glukozy, syropu glukozowo – fruktozowego, stabilizatorów i substancji zagęszczających)	400g	szt.	150
13.	Chleb wiejski krojony 400 g (bez zawartości cukru, glukozy, syropu glukozowo – fruktozowego, stabilizatorów i substancji zagęszczających)	400g	szt.	100
14.	Chleb z dynią krojony 400 g (bez zawartości cukru, glukozy, syropu glukozowo – fruktozowego, stabilizatorów i substancji zagęszczających)	400g	szt.	100
15.	Chleb żytni krojony 400 g (bez zawartości cukru, glukozy, syropu glukozowo – fruktozowego, stabilizatorów i substancji zagęszczających)	400g	szt.	100
16.	Ciasto jogurtowe z owocami	1kg	kg	8
17.	Drożdżówka z owocami 80g (wypiek z ciasta drożdżowego z dodatkiem owocowym, bez zawartości sztucznych aromatów)	80g	szt.	120
18.	Tort (wypiek na bazie biszkoptowej ze śmietaną oraz kremami owocowymi lub świeżymi owocami do wyboru przez Zamawiającego, bez barwników i sztucznych aromatów)	1kg	kg	10
19.	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)	0,5kg	kg	4
20.	Groszek ptysiowy	200g	szt.	15
21.	Grzanki	0,5kg	kg	8
22.	Pasztecik z kapustą i pieczarkami	1kg	kg	10
23.	Pączek z marmoladą (bez sztucznych barwników i aromatów, syropu glukozowo – fruktozowego)	70g	szt.	120
24.	Rogal bez maku 80g, pieczywo pszenne, wygląd i kształt podkowy, barwa jasnobrązowa, smak i zapach swoisty, bez obcego zapachu	80g	szt.	330
25.	Piernik (bez sztucznych barwników i aromatów, syropu glukozowo – fruktozowego)	150g	szt.	150

1. Przedmiot umowy realizowany będzie sukcesywnie w asortymencie i ilościach wynikających z zapotrzebowania składanego bezpośrednio przez Zamawiającego. Osoba upoważniona przez Zamawiającego przekaze 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 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 4: PIECZYWO: 5** razy w tygodniu (od poniedziałku do piątku), najpóźniej do godziny 06:30. 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; ul. Kosynierów Gdyńskich 6
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: samodzielny referent Magdalena Karpiel.
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 opakowania 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.