

AT.ZP.271.55.2024.AK

## Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

## Część 4: PIECZYWO - ŚWIEŻE WYROBY PIEKARNICZE I CIASTKARSKIE

**15810000-9 pieczywo, świeże wyroby piekarnicze i ciastkarnie**

15811000-6 pieczywo

15811400-0 bułeczki

15811300-9 pieczywo francuskie

15811200-8 rogaliki

15811100-7 chleb

15812200-5 wyroby ciastkarskie i ciasta

- 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.
- **CHLEB ZWYKŁY KROJONY W FOLII j.m. – kg, CPV-15811100-7** – pieczywo mieszane z mąki pszennej i żytniej na kwasie, kwasie z dodatkiem drożdży lub drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, ekstraktu sodowego i innych surowców określonych recepturą, krojone kromki, pakowane w folię.
- **CHLEB MIESZANY KROJONY W FOLII j.m. – kg, CPV-15811100-7** – pieczywo mieszane z mąki pszennej i żytniej na kwasie, kwasie z dodatkiem drożdży lub drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, ekstraktu sodowego i innych surowców określonych recepturą, krojone kromki, pakowane w folię.
- **CHLEB RAZOWY KROJONY W FOLII j.m. – kg, CPV-15811100-7** – pieczywo żytnie, wyrabiane z mąki żytniej na kwasie, kwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, ekstraktu słodowego i innych surowców określonych recepturą, krojony w kromki.

**Wymagania dla chleba:**

**ogólne** – bochenki masa 400 – 600g; **wygląd zewnętrzny** – kształt podłużny, niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni; **skórka** – ściśle połączona z miękiszem, błyszcząca, gładka o barwie od brązowej do ciemnobrązowej, grubość skórki nie mniejsza niż 2,5mm (min. 3,0mm chleb mieszany krojony);

**mięksisz** – o dość równomierniej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku, o dobrej krajalności, mięksisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury; nie dopuszcza się wyrobów o mięksizu lepkiem, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli, **smak i zapach** – aromatyczny, typowy dla tego rodzaju pieczywa, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.

**Opakowania:**

- **jednostkowe** – stanowi torba foliowa wykonana z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością,
- **zbiorcze** – stanowią kosze plastikowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny być suche, czyste, bez obcych zapachów, powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem.

**Przechowywanie:** zgodnie z zaleceniami producenta.

**Oznakowanie każdego bochenka i opakowania zbiorczego powinno zawierać:**

- nazwę produktu,
- skład surowcowy produktu gotowego,
- dane identyfikujące producenta produktu,
- dane identyfikujące miejsce pochodzenia,
- zawartość netto produktu,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej.

**Cechy dyskwalifikujące:**

- obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, uszkodzenie, połamanie,
- pieczywo o skórcie oddzielającej się od mięksizu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o mięksizu lepkiem, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli,

- objawy psucia, pleśnienia, zawilgocenie, objawy zakażenia laseczką ziemniaczana,
- obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości,
- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

\* **BULKI PSZENE ZWYKŁE j.m. – kg, CPV-15811000-6** - - pieczywo pszenne zwykłe, wyrabiane z maki pszennej na kwasie, kwasie z dodatkiem drożdży lub drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, ekstraktu słodowego i innych surowców określonych recepturą.

\* **BULKI GRAHAMKI j.m. – kg, CPV-15811000-6** - pieczywo spożywcze mieszane, wyrabiane z maki żytniej i pszennej na kwasie, kwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, ekstraktu słodowego i innych surowców określonych recepturą.

#### **Wymagania dla bułek:**

**ogólne** – bułki o masie 50-70g; **wygląd zewnętrzny (bułka pszenna zwykła)** – kształt kopulasty o podstawie owalnej lub okrągłej, prostokątny o końcach zaokrąglonych z poprzecznym podziałem lub bez; niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni, **(bułka grahamka) - kształt** kopulasty o podstawie owalnej lub okrągłej, prostokątny o końcach zaokrąglonych z poprzecznym podziałem lub bez, z ziarnami; niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni  
**skórka** – ściśle połączona z miękiszem, błyszcząca, gładka lub kostkowana w miejscach po nacięciach chropowata, o barwie od złocistej do jasnobrązowej, grubość skórki nie mniejsza niż 1,5 mm (2,5 mm bułka grahamka); **miękiś** – o dość równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku, o dobrej krawalności, miękiś po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury; nie dopuszcza się wyrobów o miękiszu lepkiem, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli; **smak i zapach** – aromatyczny, typowy dla tego rodzaju pieczywa, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.

#### **Opakowania:**

- **zbiorcze** – stanowią kosze plastikowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny być suche, czyste, bez obcych zapachów, powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem.

Przechowywanie: zgodnie z zaleceniami producenta.

#### **Oznakowanie opakowania zbiorczego powinno zawierać:**

- nazwę produktu,
- skład surowcowy produktu gotowego,
- dane identyfikujące producenta produktu,
- dane identyfikujące miejsce pochodzenia,
- zawartość netto produktu,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej.

#### **Cechy dyskwalifikujące:**

- obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, uszkodzenie, połamanie,
- pieczywo o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkiem, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli,
- objawy psucia, pleśnienia, zawilgocenie, objawy zakażenia laseczką ziemniaczana,
- obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości,
- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

\* **DROŻDŻÓWKI Z NADZIENIEM – j.m. – kg, CPV-15812000-3** - wyroby otrzymane z ciasta drożdżowego, przy użyciu mąki, tłuszczu, jaja, cukru, spulchnione drożdżami, z dodatkiem innych surowców określonych recepturą, z nadzieniem z marmolady, itp., wykończone kruszonką.

#### **Wymagania:**

**ogólne** – drożdżówki o masie 70 – 90 g, **wygląd zewnętrzny** – kształt okrągły, podłużny, powierzchnia górna wykończona kruszonką; niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni, **konsystencja i struktura** – miękiś dość równomiernie drobno i średnio porowaty, elastyczny, z widocznym nadzieniem, nie dopuszcza się wyrobów o miękiszu lepkiem, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli, **barwa** – miękiszu: kremowa; **skórki:** złocista do jasnobrązowej, **smak i zapach** – aromatyczny, typowy dla tego rodzaju wyrobu, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.

#### **Opakowania:**

- **zbiorcze** – stanowią kosze płytkie lub kartony wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Drożdżówki należy układać jednowarstwowo. Opakowania powinny być suche, czyste, bez obcych zapachów, powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem.

**Przechowywanie: zgodnie z zaleceniami producenta.**

Oznakowanie opakowania zbiorczego powinno zawierać:

- nazwę produktu,
- skład surowcowy produktu gotowego,
- dane identyfikujące producenta produktu,
- dane identyfikujące miejsce pochodzenia,
- zawartość netto produktu,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej.

#### **Cechy dyskwalifikujące:**

- obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, uszkodzenie, połamanie,
- wyrób zabrudzony, spalony, niedopieczony, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkiem, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli,
- objawy psucia, pleśnienia, zawilgocenie,
- obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości,
- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

- \* **PĄCZKI DROŻDŻOWE j.m. – kg, CPV-15812000-3** - wyroby otrzymane z ciasta drożdżowego, przy użyciu mąki, tłuszczu, jaja, cukru, spulchnione drożdżami, z dodatkiem innych surowców określonych recepturą, z nadzieniem z marmolady, dżemu, smażone w tłuszczu wykończone lukrem lub cukrem pudrem.

#### **Wymagania:**

**ogólne** – pączki o masie 70 – 90 g, **wygląd zewnętrzny** – kształt okrągły, powierzchnia górna wykończona cukrem pudrem lub lukrem; niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni, **konsystencja i struktura** – miękisz dość równomiernie drobno i średnio nieco nierównomiernie porowaty, sprężysty, z widocznym nadzieniem, z typowym niewielkim rozwarstwieniem na granicy użytego nadzienia, nie dopuszcza się wyrobów o miękiszu lepkiem, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli, **barwa** – miękiszu: kremowa; skórki: jasnobrązowa do brązowej z widoczną obwódką o jaśniejszym zabarwieniu lub bez obwódki, **smak i zapach** – aromatyczny, typowy dla tego rodzaju wyrobu, z nieco wyczuwalnym tłuszczem użytym do smażenia, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.

#### **Opakowania:**

- **zbiorcze** – stanowią kosze płytkie lub kartony wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Drożdżówki należy układać jednowarstwowo. Opakowania powinny być suche, czyste, bez obcych zapachów, powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem.

#### **Przechowywanie: zgodnie z zaleceniami producenta.**

#### **Oznakowanie opakowania zbiorczego powinno zawierać:**

- nazwę produktu,
- skład surowcowy produktu gotowego,
- dane identyfikujące producenta produktu,
- dane identyfikujące miejsce pochodzenia,
- zawartość netto produktu,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej.

#### **Cechy dyskwalifikujące:**

- obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, uszkodzenie, połamanie,
- wyrób zabrudzony, spalony, niedopieczony, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkiem, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli,
- objawy psucia, pleśnienia, zawilgocenie,
- obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości,
- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

- \* **CHAŁKA DROŻDŻOWA j.m. – kg, CPV-15812200-5** - wyrób otrzymane z ciasta drożdżowego, przy użyciu mąki, tłuszczu, jaja, cukru, spulchnione drożdżami, z dodatkiem innych surowców określonych recepturą, wykończone kruszonką.

#### **Wymagania:**

**ogólne** – chałka o masie 100-200 g, **wygląd zewnętrzny** – kształt podłużny, owalny, tzw. warkocz, powierzchnia górna wykończona kruszonką; niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni, **konsystencja i struktura** – miękisz dość równomiernie drobno i średnio porowaty, elastyczny, nie dopuszcza się wyrobów o miękiszu lepkiem, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym,

z obecnością grudek mąki, **barwa** – mięgiszu: kremowa; skórki: złocista do jasnobrązowej, **smak i zapach** – aromatyczny, typowy dla tego rodzaju wyrobu, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.

**Opakowania:**

- **zbiorcze**– stanowią kosze płytkie lub kartony wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny być suche, czyste, bez obcych zapachów, powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem.

**Przechowywanie: zgodnie z zaleceniami producenta.**

**Oznakowanie opakowania zbiorczego powinno zawierać:**

- nazwę produktu,
- skład surowcowy produktu gotowego,
- dane identyfikujące producenta produktu,
- dane identyfikujące miejsce pochodzenia,
- zawartość netto produktu,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej.

**Cechy dyskwalifikujące:**

- obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, stęchły, mdły, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, uszkodzenie, połamanie,
- wyrób zabrudzony, spalony, niedopieczony, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o mięgiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli,
- objawy psucia, pleśnienia, zawilgocenie,
- obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości,
- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

\* **PIERNIK W POLEWIE j.m. – kg, CPV-15812200-5** - wyrób otrzymany z ciasta piernikowego, o charakterystycznym smaku korzennym, zaparzone z dodatkiem miodu, barwie brunatnej, o powierzchni pokrytej polewą kakaową, przekładane marmoladą owocową, z dodatkiem orzechów.

**Wymagania: wygląd zewnętrzny** – kształt nadany formą, podłużny lub kwadratowy, powierzchnia gładka, dekoracja lekko błyszcząca; niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni, **konsystencja i struktura** – pół miękka, mięgisz równomiernie porowaty, wyrośnięty, nie dopuszcza się wyrobów o mięgiszu lepkim, niedopieczonym, z zakalcem, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki, **barwa** – powierzchni bez polewy: brunatna; powierzchni pokrytej polewą kakaową: brązowa do ciemnobrązowej; **barwa mięgiszu:** brunatna, **smak i zapach** – aromatyczny, typowy dla użytych przypraw korzennych, marmolady owocowej, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.

**Opakowania:**

- **zbiorcze**– stanowią kosze płytkie lub kartony wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny być suche, czyste, bez obcych zapachów, powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem.

**Przechowywanie: zgodnie z zaleceniami producenta.**

**Oznakowanie opakowania zbiorczego powinno zawierać:**

- nazwę produktu,
- skład surowcowy produktu gotowego,
- dane identyfikujące producenta produktu,
- dane identyfikujące miejsce pochodzenia,
- zawartość netto produktu,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej.

**Cechy dyskwalifikujące:**

- obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, stęchły, mdły, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, uszkodzenie, połamanie,
- wyrób zabrudzony, spalony, niedopieczony, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o mięgiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki,
- objawy psucia, pleśnienia, zawilgocenie,
- obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości,
- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

\* **BULKA TARTA – j.m. – kg, CPV-15800000-6** - produkt otrzymany przez rozdrobnienie wysuszonego pieczywa pszennego zwykłego i wyborowego, bez dodatku nasion, nadzień i zdobień..

**Wymagania:** masa netto produktu – 500g, **wygląd zewnętrzny** – postać sypka, bez grudek; niedopuszczalny produkt zabrudzony, spalony, ze śladami pleśni, **barwa** – od szaro-kremowej do złocistej, może być niejednorodna,

**smak i zapach** –typowy dla suszonego pieczywa, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.

**Opakowania:**

- **jednostkowe** – torby papierowe wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością, powinny zabezpieczać produkt przez zanieczyszczeniem i zniszczeniem,
- **transportowe** – stanowią folia termokurczliwa lub pudła kartonowe od 5 do 10kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny być suche, czyste, bez obcych zapachów, nie zapleśniałe, powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem.

**Przechowywanie: zgodnie z zaleceniami producenta.**

**Oznakowanie opakowania zbiorczego powinno zawierać:**

- nazwę produktu,
- skład surowcowy produktu gotowego,
- dane identyfikujące producenta produktu,
- dane identyfikujące miejsce pochodzenia,
- zawartość netto produktu,
- data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej

**Cechy dyskwalifikujące:**

- obce posmaki, zapachy, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie,
- objawy psucia, pleśnienia, zawilgocenie,
- obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości,
- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Lp.	Nazwa asortymentu	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1	<b>Bagietka 300g</b> Bagietki produkowane są z dodatkiem drożdży do fermentacji. Mają kształt walca o długości nie mniej niż 35 cm, powierzchnię górną z poprzecznymi ukośnymi nacięciami lub z jednym nacięciem przebiegającym wzdłuż bułki. Pieczywo pszenne wyborowe, otrzymywane z mąki pszennej typ 550, z niewielkim dodatkiem mąki żytniej jasnej typ 720. Z dodatkiem w okresie letnim zakwasu żytniego do 3% masy ciasta. Skórka równomiernie zabarwiona. Mięksiz bez zakalca, bez grudek mąki, o równomiernie porowatej strukturze. Świeże, bez uszkodzeń i odkształceń mechanicznych, bez oznak pleśnienia. Niedopuszczalne środki konserwujące, np. propionian sodu i polepszacze. Niedopuszczalne produkty wypiekane z ciasta mrożonego. W składzie dopuszczalne: mąka, woda, sól, tłuszcz, cukier, w okresie letnim zakwas żytni do 3% masy ciasta, drożdże i naturalne dodatki niezbędne do wypieku i wzbogacające skład, np. serwatka, ziarna (mak, sezam, siemię lniane, pestki dyni). Zawartość cukru w 100 g produktu do 15 g/ 100g , zawartość tłuszczu do 10 g/100 g i zawartość soli do 1,2 g/100 g.	szt.	<b>150</b>
2	<b>Bulka hamburgerowa 70g</b>	szt.	<b>400</b>
3	<b>Bulka grahamka 50g</b> , 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	szt.	<b>350</b>
4	<b>Baton pszenny krojony 300g</b> 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). Produkt o chrupiącej, złocistej skórce i wewnątrz (miąższu) miękkim, puszystym i lekkim.	szt.	<b>270</b>
5	<b>Bulka sojowa z ziarnami 50g</b> (soja, słonecznik, sezam, siemię lniane, płatki owsiane)	szt.	<b>240</b>

6	<b>Bulka razowa 50g</b> wyprodukowana z mąki razowej pełnoziarnistej zawierającej otręby oraz zarodki, drożdży, wody i niewielkiej ilości soli. Kształt okrągły. Ciemniejsza od białej bułki z widocznymi fragmentami otrębów i nasion.	szt.	<b>400</b>
7	<b>Bulka tarta 500g</b> pakowana w torby z oznaczeniem zawartości i datą do spożycia	Kg	<b>80</b>
8	<b>Bulka kukurydziana 100g</b> z dodatkiem soli, kształt okrągły, niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów. Opakowanie zbiorcze – kosz z tworzywa polietylenowego, nieuszkodzony, bez zanieczyszczeń	szt.	<b>1800</b>
9	<b>Bulka maślana 100g</b> pieczywo wyrabiane z mąki pszennej z dodatkiem drożdży i innych surowców określonych recepturą; wyrośnięta, dobrze wypieczona (brak zakalca), świeża (wypiekana w dniu dostawy)	szt.	<b>200</b>
10	<b>Bulka zwykła mała 50g</b> , 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	szt.	<b>2300</b>
11	<b>Chalka wyborowa kraj.400g.</b> Niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów mrożonych oraz polepszaczy do pieczywa.	szt.	<b>350</b>
12	<b>Chleb graham kraj.400 g.</b> Niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów mrożonych oraz polepszaczy do pieczywa.	szt.	<b>300</b>
13	<b>Chleb orkiszowy kraj.400g.</b> Niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów mrożonych oraz polepszaczy do pieczywa.	szt.	<b>350</b>
14	<b>Chleb dyniowy kraj.400 g.</b> Niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów mrożonych oraz polepszaczy do pieczywa.	szt.	<b>250</b>
15	<b>Chleb żytni, kraj.400 g,</b> różne rodzaje Niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów mrożonych oraz polepszaczy do pieczywa..	szt.	<b>280</b>
16	<b>Chleb razowy krojony 500g.</b> pieczywo razowe z mąki z pełnego przemiału, o składzie: mąka żytnia, pszenna, woda, ziarno słonecznika. Drożdże, sól	szt.	<b>400</b>
17	<b>Chleb słonecznikowy krojony 400g.</b> Niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów mrożonych oraz polepszacza do pieczywa.	szt.	<b>200</b>
18	<b>Chleb swojski razowy 450g</b>	szt.	<b>200</b>
19	<b>Chleb tostowy kraj. 500g.</b> Skład: mąka pszenna .woda, drożdże, sól, cukier oraz tłuszcze. Niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów mrożonych oraz polepszaczy do pieczywa.	szt.	<b>50</b>
20	<b>Chleb wiejski krojony 500g.</b> Niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów mrożonych oraz polepszaczy do pieczywa.	szt.	<b>200</b>
21	<b>Chleb zakopiański z makiem kraj.500g</b> z dodatkiem mleka zsiadłego. Niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów mrożonych oraz polepszaczy do pieczywa.	szt.	<b>250</b>
22	<b>Chleb zwykły krojony 500g.</b> Niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów mrożonych oraz polepszaczy do pieczywa.	szt.	<b>700</b>

23	<b>Babka jogurtowa.</b> Niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów mrożonych oraz polepszaczy do pieczywa.	Kg	<b>3</b>
24	<b>Babeczki "Mufinki" 50g</b> (czekoladowe, waniliowe bez nadzienia - do wyboru przez Zamawiającego). Ciastko biszkoptowo-tłuszczowe w kształcie wysokiej babeczki o różnych smakach i różnymi dodatkami: z rodzynkami, czekoladą, bakaliami, owocami, orzechami, lub z nadzieniem i bitą śmietaną. Babeczka powinna być wypieczona, lekko popękana. Każda sztuka w papilotce (np. w foremce pergaminowej) . Waga 1 szt. 50g. Smak i zapach – aromatyczny swoisty dla użytych dodatków. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, mocno kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny zanieczyszczenia mechaniczne, organiczne j zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, kruszące się, z objawami pleśnienia, psucia, uszkodzone mechaniczne, zdeformowane, zgniecione. Obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości	szt.	<b>130</b>
25	<b>Bulka drożdżowa 50g</b> z twarożkiem, owocami, marmoladą polane lukrem – rodzaj do wyboru przez Zamawiającego. Barwa jasnobrązowa, smak i zapach swoisty, bez obcego zapachu	szt.	<b>200</b>
26	<b>Ciastka kruche</b> Niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów mrożonych oraz polepszaczy do pieczywa.	Kg	<b>40</b>
27	<b>Pączek z marmoladą i lukrem/z jabłkiem 50g.</b> (do wyboru przez Zamawiającego) Niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów mrożonych oraz polepszaczy do pieczywa.	szt.	<b>140</b>
28	<b>Pierniczki</b> Niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów mrożonych oraz polepszaczy do pieczywa.	Kg	<b>13</b>
29	<b>Rogal maślany 50g.</b> Niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów mrożonych oraz polepszaczy do pieczywa.	szt.	<b>400</b>
30	<b>Rogale świętomarcińskie 70g,</b> wypiekane z ciasta półfrancuskiego, wypełnione nadzieniem z mielonego białego maku oraz bakalii. Po upieczeniu obficie lukrowane i dekorowane orzechami.	szt.	<b>130</b>
31	<b>Sernik wiedeński.</b> Niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów mrożonych oraz polepszaczy do pieczywa.	Kg	<b>12</b>
32	<b>Tort na bazie bitej śmietany z masą śmietanową i owocową: truskawka, malina, czarna porzeczka</b> – do wyboru przez Zamawiającego. Przystrojenie – napis, kwiaty z masy śmietanowej/owocowej, owoce: malina, borówka, truskawka – do wyboru przez Zamawiającego. Niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów mrożonych oraz polepszaczy do pieczywa.	Kg	<b>40</b>

1. Przedmiot umowy realizowany będzie sukcesywnie w asortymencie i ilościach wynikających z zapotrzebowania składanego bezpośrednio przez Zamawiającego. Osoba upoważniona przez Zamawiającego przekaze 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 4: PIECZYWO, ŚWIEŻE WYROBY PIEKARNICZE I CIASTKARSKIE: 5 razy w tygodniu w dni robocze od poniedziałku do piątku - w godzinach 6.30 – 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 23 „Promyczek” 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 odpowiedzialni są ze strony Zamawiającego: **Pani Sylwia Okuń.**
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 opakowania 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 wymagania dla tych produktów, w tym wymagania 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 organoleptyczną 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.