|  |  |
| --- | --- |
| **OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**  **Załącznik nr 4 do SWZ**  **Sprawa nr 31/23/WAG** |  |

**Przedmiotem zamówienia jest dostawa chleba, bułek, pieczywa maślanego, ciasta, ciastek, drożdżówek, pączków i rogalików do Wydziału Administracyjno – Gospodarczego Centrum Szkolenia Policji w Sułkowicach**

(kod CPV): 15811100-7, 15812100-4, 15811400-0, 15812200-5

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia został określony w „Formularzu cenowym”.

* Przyjęcia towaru do magazynu będą odbywały się zgodnie z procedurą zawartą   
  w dokumentacji sanitarnej według zasad Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP)   
  i Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP).

**CHLEB, BUŁKI, PIECZYWO MAŚLANE, CIASTA, CIASTKA, DROŻDŻÓWKI, PĄCZKI, ROGALIKI**

**– dostawa do Wydziału Administracyjno – Gospodarczego CSP w Sułkowicach**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Przedmiot zamówienia** | **J.m.** | **Ilość** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| 1. | **Chleb mieszany pszenno-żytni** | kg | 5 000 |
| 2. | **Chleb razowy** | kg | 1 500 |
| 3. | **Chleb z ziarnem słonecznika** | kg | 800 |
| 4. | **Bułka pszenna wrocławska/paryska (tradycyjna)** o wadze jednostkowej 300g | szt. | 400 |
| 5. | **Bułeczka kajzerka, pszenna** o wadze jednostkowej 50g | szt. | 11 000 |
| 6. | **Bułeczka grahamka o wadze jednostkowej 70g** | szt. | 2 500 |
| 7. | **Bułeczka wieloziarnista (paluch wieloziarnisty)** o wadze jednostkowej 70g | szt. | 1 500 |
| 8. | **Rogaliki lub bułeczki maślane** o wadze jednostkowej 90g | szt. | 1 000 |
| 9. | **Bułka tarta** | kg | 350 |
| 10. | **Sernik wiedeński** – spód z ciasta kruchego lub półkruchego, masa serowa  ze skórką pomarańczową, dekorowany czekoladą lub posypką z kruszonki | kg | 100 |
| 11. | **Sero-makowiec** na bazie kruchego spodu, z masą serową przekładaną  na przemian z masą makową | kg | 150 |
| 12. | **Babka piaskowa** | kg | 150 |
| 13. | **Keks** | kg | 100 |
| 14. | **Piernik z bakaliami w polewie czekoladowej** | kg | 50 |
| 15. | **Drożdżówki z serem** o wadze jednostkowej 100 g | szt. | 4 000 |
| 16. | **Drożdżówki – jagodzianki** o wadze jednostkowej 100 g | szt. | 500 |
| 17. | **Pączki nadziewany marmolada lukrowany** o wadze jednostkowej 80 g | szt. | 4 500 |
| 18. | **Rogaliki z ciasta francuskiego lub półfrancuskiego o kształcie nadanym  przez ręczne zawijanie nadziewane dżemem, serem lub masa budyniową** o wadze jednostkowej 100 g | szt. | 1 000 |
| 19. | **Ciastka – napoleonka** o wadze jednostkowej 100 g | szt. | 100 |

1**. Chleb mieszany pszenno-żytni, chleb razowy żytni, chleb z ziarnem słonecznika:**

* dobrze wyrośnięty, dobrze wypieczony, świeży,
* niekruszący się,
* z nieodstającą skórką,
* dający się dobrze kroić krajalnicą do pieczywa wyposażoną w noże o ostrzach   
  w kształcie cienkiej piłki,

- o właściwym smaku i zapachu,

* bochenki owalne lub prostokątne o wadze od 0,40 kg do 1 kg.

Wymieniony asortyment dostarczany będzie do siedziby Zamawiającego od poniedziałku do soboty w godzinach od 400 do 600, zgodnie z zapotrzebowaniem ilościowym przekazywanym Wykonawcy za pomocą telefaksu lub e-mailem dnia poprzedniego.

2. **Bułka pszenna wrocławska (paryska):**

* dobrze wyrośnięta, dobrze wypieczona, świeża,
* niekrusząca się,
* właściwym smaku i zapachu,
* z nieodstającą skórką.

3. **Bułeczka pszenna kajzerka, grahamka, wieloziarnista:**

* dobrze wyrośnięte, dobrze wypieczone, świeże,
* chrupiące,
* niekruszące się,

- o właściwym smaku i zapachu,

* z nieodstającą skórką.

Asortyment wymieniony w punktach 2–3 dostarczany będzie sukcesywnie partiami   
do siedziby Zamawiającego w godzinach od 400 do 600, zgodnie z zapotrzebowaniem ilościowym przekazywanym Wykonawcy za pomocą telefaksu lub e-mailem dnia poprzedniego.

4. **Rogaliki lub bułeczki maślane:** dobrze wyrośnięte, dobrze wypieczone, świeże,  
 niekruszące się, o właściwym smaku i zapachu.

Rogaliki lub bułeczki maślane dostarczane będą sukcesywnie partiami do siedziby Zamawiającego w godzinach od 400 do 600, zgodnie z zapotrzebowaniem ilościowym przekazywanym Wykonawcy za pomocą telefaksu lub e-mailem dnia poprzedniego.

5. **Bułka tarta – pszenna**

Dostarczana będzie do siedziby Zamawiającego sukcesywnie partiami, według potrzeb zgodnie z zapotrzebowaniem ilościowym przekazywanym Wykonawcy za pomocą telefaksu lub e-mailem na 3 dni przed planowaną dostawą.

Bułka tarta dostarczana będzie w torebkach papierowych o wadze netto od 0,50 kg do 1 kg.

Każda torebka musi posiadać etykietę z sugerowaną datą przydatności do spożycia ustaloną przez producenta.

* + 1. **Ciasta:** dobrze wyrośnięte, dobrze wypieczone, świeże, niekruszące się, dające się dobrze kroić nożem, o właściwym smaku i zapachu.

7. **Ciastka:** dobrze wyrośnięte, dobrze wypieczone, świeże, niekruszące się, o właściwym smaku i zapachu.

Ciasta i ciastka dostarczane będą sukcesywnie partiami do siedziby Zamawiającego   
w godzinach od 400 do 0600, zgodnie z zapotrzebowaniem ilościowym przekazywanym Wykonawcy za pomocą telefaksu lub e-mailem dnia poprzedniego.

* + 1. **Drożdżówki:** dobrze wyrośnięte, dobrze wypieczone, świeże, niekruszące się, o właściwym smaku i zapachu.

9. **Pączki:** nadziewane marmoladą, lukrowane, świeże, o właściwym smaku i zapachu.

10. **Rogaliki:** świeże, o właściwym smaku i zapachu.

Drożdżówki, pączki, rogaliki dostarczane będą sukcesywnie partiami do siedziby Zamawiającego w godzinach od 400 do 600, zgodnie z zapotrzebowaniem ilościowym przekazywanym Wykonawcy za pomocą telefaksu lub e-mailem dnia poprzedniego.

Wyżej wymieniony asortyment dostarczany będą w czystych plastikowych pojemnikach dopuszczonych do kontaktu z żywnością spełniających wymogi sanitarno-higieniczne.

Zamawiający zastrzega sobie w wyjątkowych sytuacjach możliwość realizacji przedmiotu umowy w dniu ustawowo wolnym od pracy.