|  |  |
| --- | --- |
| **OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**  **Załącznik nr 4 do SWZ**  **Sprawa nr 25/23/WŻ** |  |

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

**CZĘŚĆ I – CHLEB, BUŁKI, PIECZYWO MAŚLANE – dostawa do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Przedmiot zamówienia** | **J.m.** | **Ilość** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| 1. | **Chleb mieszany pszenno-żytni** | kg | 27 000 |
| 2. | **Chleb razowy** | kg | 3 500 |
| 3. | **Chleb z ziarnem soi** | kg | 3 500 |
| 4. | **Chleb z ziarnem słonecznika** | kg | 3 500 |
| 5. | **Bułka pszenna wrocławska/paryska (tradycyjna)** o wadze jednostkowej 300g | szt. | 200 |
| 6. | **Bułeczka kajzerka, pszenna** o wadze jednostkowej 50g | szt. | 160 000 |
| 7. | **Bułeczka grahamka** o wadze jednostkowej 50g | szt. | 60 000 |
| 8. | **Bułeczka wieloziarnista** o wadze jednostkowej 50g | szt. | 60 000 |
| 9. | **Rogaliki lub bułeczki maślane** o wadze jednostkowej 70g | szt. | 14 000 |
| 10. | **Bułka tarta** (luzem) | kg | 2 500 |

* 1. **Chleb mieszany pszenno-żytni, chleb razowy, chleb z ziarnem soi, 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 0,70 kg do 1 kg.

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

- dobrze wyrośnięta, dobrze wypieczona, świeża,

- niekrusząca się,

- o właściwym smaku i zapachu,

- z nieodstającą skórką.

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

- dobrze wyrośnięte, dobrze wypieczone, świeże,

- chrupiące,

- niekruszące się,

- o właściwym smaku i zapachu,

- z nieodstającą skórką.

Asortyment wymieniony w punktach 1-3 dostarczany będzie do siedziby Zamawiającego od poniedziałku do soboty w godzinach od 400 do 530, 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.

Dostarczane będą do siedziby Zamawiającego 4-5 razy w tygodniu w godzinach od 400   
do 530, zgodnie z zapotrzebowaniem ilościowym przekazywanym Wykonawcy za pomocą telefaksu lub e-mailem dnia poprzedniego.

Asortyment wymieniony w punktach 1-4 dostarczany będzie w czystych plastikowych pojemnikach dopuszczonych do kontaktu z żywnością spełniających wymogi sanitarno-higieniczne.

5. **Bułka tarta – pszenna**

Dostarczana będzie do siedziby Zamawiającego sukcesywnie partiami, 2 - 3 razy w miesiącu, zgodnie z zapotrzebowaniem ilościowym przekazywanym Wykonawcy za pomocą telefaksu lub e-mailem na 3 dni przed planowaną dostawą.

Bułka tarta dostarczana będzie w workach papierowych o wadze netto od 10 kg do 30 kg.

Każdy worek musi posiadać etykietę z sugerowaną datą przydatności do spożycia ustaloną przez producenta.

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

**CZĘŚĆ II – CIASTA, CIASTKA, DROŻDŻÓWKI, PĄCZKI – dostawa do Centrum Szkolenia Policji   
w Legionowie**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Przedmiot zamówienia** | **J.m.** | **Ilość** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| 1. | **Comber** | kg | 700 |
| 2. | **Keks** | kg | 500 |
| 3. | **Drożdżowe z kruszonką** | kg | 500 |
| 4. | **Sernik duet** | kg | 700 |
| 5. | **Sernik wiedeński (z czekoladą)** | kg | 700 |
| 6. | **Sernik krakowski** | kg | 800 |
| 7. | **Ciasto biszkoptowe z galaretką i owocami sezonowymi** | kg | 500 |
| 8. | **Zebra** | kg | 1 000 |
| 9. | **Babka piaskowa** | kg | 500 |
| 10. | **Strucla makowa** | kg | 700 |
| 11. | **Strucla owocowa** | kg | 600 |
| 12. | **Sękacz tradycyjny:**  kształt – wyrób cukierniczy w kształcie wałka lub wydłużonego stożka o średnicy od 7,5 cm do 15 cm,  barwa – ciasto prążkowane o barwie od ciemnozłocistej do jasnobrązowej,  konsystencja i struktura – ciasto biszkoptowo-tłuszczowe, pieczone nad otwartym ogniem na obracającym się rożnie | kg | 500 |
| 13. | **Piernik z bakaliami w polewie czekoladowej** | kg | 300 |
| 14. | **Makowiec tradycyjny z bakaliami** | kg | 300 |
| 15. | **Ciasto jogurtowe z owocami sezonowymi** | kg | 900 |
| 16. | **Szarlotka tradycyjna** | kg | 600 |
| 17. | **Ciastka – „WZ”** o wadze jednostkowej 100g | szt. | 3 500 |
| 18. | **Ciastka – napoleonka** o wadze jednostkowej 100g | szt. | 5 000 |
| 19. | **Drożdżówki z owocami** o wadze jednostkowej 70g | szt. | 9 000 |
| 20. | **Drożdżówki z budyniem** o wadze jednostkowej 70g | szt. | 9 000 |
| 21. | **Drożdżówki z makiem** o wadze jednostkowej 70g | szt. | 6 000 |
| 22. | **Drożdżówki z serem** o wadze jednostkowej 70g | szt. | 6 000 |
| 23. | **Drożdżówki – jagodzianki** o wadze jednostkowej 70g | szt. | 6 000 |
| 24. | **Pączki nadziewany marmoladą lukrowany** o wadze jednostkowej 70g | szt. | 9 000 |

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

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

Asortyment wymieniony w punktach 1-2 dostarczany będzie do siedziby Zamawiającego sukcesywnie partiami przeciętnie 4-5 razy w tygodniu w godzinach od 1000 do 1130, zgodnie z zapotrzebowaniem ilościowym przekazywanym Wykonawcy za pomocą telefaksu   
lub e-mailem dnia poprzedniego.

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

Dostarczane będą do siedziby Zamawiającego 2 razy w tygodniu w godzinach od 400   
do 530, zgodnie z zapotrzebowaniem ilościowym przekazywanym Wykonawcy za pomocą telefaksu lub e-mailem dnia poprzedniego.

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

Dostarczane będą do siedziby Zamawiającego sukcesywnie, nie częściej niż 4 razy   
w miesiącu w godzinach od 400 do 530, zgodnie z zapotrzebowaniem ilościowym przekazywanym Wykonawcy za pomocą telefaksu lub e-mailem dnia poprzedniego.

Wyżej wymieniony asortyment dostarczany będzie 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.

**CZĘŚĆ III – 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. | 10 000 |
| 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 | 100 |
| 12. | **Babka piaskowa** | kg | 50 |
| 13. | **Keks** | kg | 100 |
| 14. | **Piernik z bakaliami w polewie czekoladowej** | kg | 50 |
| 15. | **Ciasto jogurtowe z sezonowymi owocami** | kg | 100 |
| 16. | **Drożdżówki z serem** o wadze jednostkowej 100 g | szt. | 4 000 |
| 17. | **Drożdżówki – jagodzianki** o wadze jednostkowej 100 g | szt. | 500 |
| 18. | **Pączki nadziewany marmolada lukrowany** o wadze jednostkowej 80 g | szt. | 4 500 |
| 19. | **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 |
| 20. | **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 600, 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.