

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

CZĘŚĆ 4: PIECZYWO, ŚWIEŻE WYROBY PIEKARNICZE 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, 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 | Szacunkowa ilość w okresie umowy |
|-----|--|----------------------------------|----------------------------------|
| 1. | Bulka tarta 1 kg barwa jasnobrązowa, smak i zapach swoisty, bez obcego zapachu | 1 kg | 44 op. |
| 2. | Baton pszenny o wadze 300g , 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), o właściwym kształcie, smaku i zapachu. | 300g | 24 szt. |
| 3. | Bulka zwykła o wadze 50g , pieczywo wyrabiane z mąki pszennej na drożdżach z dodatkiem soli i innych surowców określonych recepturą; wyrośnięta, dobrze wypieczona (brak zakalca), świeża (wypiekana w dniu dostawy), o właściwym kształcie, smaku i zapachu. | 50g | 682 szt. |
| 4. | Bulka hot-dog o wadze 50g , pieczywo wyrabiane z mąki pszennej na drożdżach z dodatkiem soli i innych surowców określonych recepturą; wyrośnięta, dobrze wypieczona (brak zakalca), świeża (wypiekana w dniu dostawy), o właściwym kształcie, smaku i zapachu. | 50g | 682 szt. |
| 5. | Bulka maślana o wadze 50g pieczywo wyrabiane z mąki pszennej z dodatkiem drożdży i innych surowców określonych recepturą; wyrośnięta, dobrze wypieczona (brak zakalca), świeża (wypiekana w dniu dostawy), o właściwym kształcie, smaku i zapachu. | 50g | 55 szt. |
| 6. | Bulki kukurydziane o wadze 50g pieczywo wyrabiane z mąki pszennej z dodatkiem drożdży i innych surow- | 50g | 682 szt. |

| | | | |
|-----|--|------|----------|
| | ców określonych recepturą; wyrośnięta, dobrze wypieczona (brak zakalca), świeża (wypiekana w dniu dostawy), o właściwym kształcie, smaku i zapachu. | | |
| 7. | Bulka drożdżowa z nadzieniem 40 g, rodzaj nadzienia- dżem, marmolada, ser, zawartość nadzienia minimum 20% | 40g | 384 szt. |
| 8. | Babka piaskowa, kakaowa pieczywo pszenne półcukiernicze produkowane z mąki pszennej na drożdżach z dodatkiem cukru, margaryny, jaj, mleka, kakao i innych surowców określanych recepturą, ; kształt kopulasty: wyrośnięta, dobrze wypieczona (brak zakalca), świeża (wypiekana w dniu dostawy), o właściwym kształcie, smaku i zapachu. | kg | 20 kg |
| 9. | Chalka pleciona o wadze 350g, pieczywo pszenne półcukiernicze produkowane z mąki pszennej na drożdżach z dodatkiem cukru, margaryny, jaj, mleka i innych surowców określanych recepturą, posypane kruszonką; kształt kopulasty owalny o końcach zwężonych, na powierzchni górnej wyraźne sploty lub równolegle ułożone wałeczki; wyrośnięta, dobrze wypieczona (brak zakalca), świeża (wypiekana w dniu dostawy), o właściwym kształcie, smaku i zapachu. | 350g | 55 szt. |
| 10. | Chleb orkiszowy o wadze 400g, pieczywo pszenne wyrabiane z mąki orkiszowej z dodatkiem drożdży i innych surowców określanych recepturą; wyrośnięty, dobrze wypieczony (brak zakalca), świeży (wypiekany w dniu dostawy), o właściwym kształcie, smaku i zapachu, pokrojony i opakowany w folię. | 400g | 242 szt. |
| 11. | Chleb wiejski o wadze 500 g, pieczywo mieszane wyrabiane z mąki pszennej i żytniej na zakwasie z dodatkiem drożdży i innych surowców określanych recepturą; wyrośnięty, dobrze wypieczony (brak zakalca), świeży (wypiekany w dniu dostawy), o właściwym kształcie, smaku i zapachu, pokrojony i opakowany w folię | 500g | 242 szt. |
| 12. | Chleb razowy krojony o wadze 400g, pieczywo wyrabiane z mąki żytniej razowej i mąki pszennej z dodatkiem drożdży i innych surowców określanych recepturą; wyrośnięty, dobrze wypieczony (brak zakalca), świeży (wypiekany w dniu dostawy), o właściwym kształcie, smaku i zapachu, pokrojony i opakowany w folię. | 400g | 242 szt. |
| 13. | Chleb mieszany krojony 500g (np. z ziarnami, z błonnikiem) pieczywo pszenne produkowane z mąki pszen- | 500g | 726 szt. |

| | | | |
|-----|---|------|----------|
| | nej, na zakwasie, bez dodatku drożdży i innych surowców określonych recepturą; wyrośnięty, dobrze wypieczony (brak zakalca), świeży (wypiekany w dniu dostawy), o właściwym kształcie, smaku i zapachu, pokrojony i opakowany w folię. | | |
| 14. | Chleb wieloziarnisty 400g (np. z ziarnami, z błonnikiem) pieczywo pszenne produkowane z mąki pszennej, na zakwasie, bez dodatku drożdży i innych surowców określonych recepturą; wyrośnięty, dobrze wypieczony (brak zakalca), świeży (wypiekany w dniu dostawy), o właściwym kształcie, smaku i zapachu, pokrojony i opakowany w folię. | 400g | 242 szt. |
| 15. | Faworki wyrób półcukierniczy z ciasta kruchego, drożdżowego, z mąki pszennej, z dodatkiem masła, cukru, jaja, mleka i innych surowców określonych recepturą, posypane cukrem pudrem, wyrośnięte, dobrze wypieczone, świeże, o właściwym kształcie, smaku i zapachu | kg | 10 kg |
| 16. | Pączek z marmoladą i lukrem o wadze 70g , wyrób z ciasta drożdżowego z nadzieniem z marmolady, wykończony lukrem | 70g | 248 szt. |
| 17. | Pączusie serowe : wyrób półcukierniczy z ciasta drożdżowego z dodatkiem białego sera, wyrośnięty, dobrze wypieczony, wykończony cukrem pudrem | Kg | 20 kg |
| 18. | Paluch drożdżowy o wadze 100 g , pieczywo pszenne pół cukiernicze produkowane z mąki pszennej na drożdżach z dodatkiem cukru, margaryny, jaj, mleka i innych surowców określanych recepturą, posypane kruszonką; wyrośnięty, dobrze wypieczony (brak zakalca), świeży (wypiekana w dniu dostawy), o właściwym kształcie, smaku i zapachu. | 100g | 55 szt. |
| 19. | Placek drożdżowy z owocami- borówki, truskawki, jabłka, żurawina, śliwka, jagody: wyrób pszenny półcukierniczy produkowane z mąki pszennej na drożdżach z dodatkiem cukru, margaryny, jaj, mleka i innych surowców określanych recepturą, posypane kruszonką; wyrośnięty, dobrze wypieczony (brak zakalca), świeży (wypiekana w dniu dostawy), o właściwym kształcie, smaku i zapachu. | kg | 20 kg |
| 20. | Rogal o wadze 80g , pieczywo z mąki pszennej na drożdżach, z dodatkiem soli, cukru i innych surowców określonych recepturą; kształt półkolistego walca o końcach zwężonych, dobrze wypieczony (brak zakalca), świeży (wypiekany w dniu dostawy), o | 80g | 248 szt. |

| | | | |
|-----|---|------|----------|
| | właściwym smaku i zapachu | | |
| 21. | Chleb słonecznikowy 400g (np. z ziarnami, z błonnikiem) pieczywo pszenne produkowane z mąki pszennej, na zakwasie, bez dodatku drożdży i innych surowców określonych recepturą; wyrośnięty, dobrze wypieczony (brak zakalca), świeży (wypiekany w dniu dostawy), o właściwym kształcie, smaku i zapachu, pokrojony i opakowany w folię. | 400g | 242 szt. |
| 22. | Chleb sojowo-dyniowy 400g (np. z ziarnami, z błonnikiem) pieczywo pszenne produkowane z mąki pszennej, na zakwasie, bez dodatku drożdży i innych surowców określonych recepturą; wyrośnięty, dobrze wypieczony (brak zakalca), świeży (wypiekany w dniu dostawy), o właściwym kształcie, smaku i zapachu, pokrojony i opakowany w folię. | 400g | 242 szt. |
| 23. | Chleb żytni o wadze 400g , pieczywo wyrabiane z mąki żytniej razowej i mąki pszennej z dodatkiem drożdży i innych surowców określonych recepturą; wyrośnięty, dobrze wypieczony (brak zakalca), świeży (wypiekany w dniu dostawy), o właściwym kształcie, smaku i zapachu, pokrojony i opakowany w folię. | 400g | 242 szt. |
| 24. | Chleb tostowy pieczywo pszenne produkowane z mąki pszennej, na zakwasie, bez dodatku drożdży i innych surowców określonych recepturą; wyrośnięty, dobrze wypieczony (brak zakalca), świeży (wypiekany w dniu dostawy), o właściwym kształcie, smaku i zapachu, pokrojony i opakowany w folię. | 500g | 242 szt. |
| 25. | Ciasta makowiec, wyrób cukierniczy produkowane z mąki pszennej z dodatkiem cukru, margaryny, jaj, mleka i innych surowców określanych recepturą; wyrośnięte, dobrze wypieczone (brak zakalca), świeże (wypiekana w dniu dostawy), o właściwym kształcie, smaku i zapachu. | kg | 20 kg |
| 26. | Ciasta sernik; wyrób cukierniczy produkowane z mąki pszennej z dodatkiem cukru, margaryny, jaj, mleka i innych surowców określanych recepturą; wyrośnięte, dobrze wypieczone (brak zakalca), świeże (wypiekana w dniu dostawy), o właściwym kształcie, smaku i zapachu. | kg | 20 kg |
| 27. | Ciasta jablecznik; wyrób cukierniczy produkowane z mąki pszennej z dodatkiem cukru, margaryny, jaj, mleka i innych surowców określanych recepturą; wyrośnięte, dobrze wypieczone (brak zakalca), świeże (wypiekana w dniu dostawy), o właściwym kształcie, smaku i zapachu. | kg | 20 kg |

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 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 (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 24 „Słupski Niedźwiadek Szczęścia” w Słupsku; ul 3 Maja 15**

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: **Pani Edyta Wieczorek, Pani Natalia Grzywnowicz**

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, wydane 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 użyć 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.