

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Część 4: PIECZYWO ŚWIEŻE, WYROBY PIEKARNICZE I CIASTKARSKIE

15811000-6:- Pieczywo

- Artykuły nie mogą wykazywać oznak nieświeżości, zepsucia lub zawilgocenia. Artykuły sypkie mają być niezbrylone. Towar musi charakteryzować się dobrą jakością i walorami smakowymi, dostarczany w nieuszkodzonych opakowaniach.
- Termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 3 dni. Każda partia doręzonego towaru musi posiadać etykiety z informacjami o nazwie środka spożywczego (skład), nazwie i adresie producenta, gramaturze oraz dacie przydatności do spożycia.
- Przedmiot zamówienia zgodny z Polskimi Normami, wolny od wad i zanieczyszczeń o swoistej barwie, zapachu i smaku. Niedopuszczalne są wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni.
- Niedopuszczalny smak stęchły lub inny obcy. Zamawiający za niedopuszczalne uzna kruszenie się miękiszu, zakalec miękiszu, barwę szarą lub smugi miękiszu.

Lp.	Nazwa asortymentu	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	Baton wyborowy 300g,. Opakowanie zbiorcze – kosz z tworzywa polietylenowego, nieuszkodzony, bez zanieczyszczeń, krojony	Szt.	1000
2.	Bułka zwykła mała 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.	Szt.	125
3.	Chleb orkiszowy 400g krojony, Pieczywo mieszane, otrzymywane z mąki pszennej orkiszowej typ 1100 (chlebowej) i mąki żytniej jasnej typ 720. Chleb mieszany orkiszowy produkowany jest z mąk w równych proporcjach co najmniej 50% ÷ 50%. Chleb mieszany orkiszowy produkowany jest na podmłodzie i kwasie, przez prowadzenie podmłody pszennej z mąki orkiszowej i fermentacji kwasowej wielofazowej z dodatkiem mąki żytniej jasnej typ 720, w bochenkach o różnych kształtach, fermentujących na deskach, w koszykach lub w formach. Zgodnie z opracowanym procesem technologicznym w piekarni dopuszcza się inne metody prowadzenia półproduktów np.: dodatek mąki pszennej orkiszowej typ 1100 do dojrzałego kwasu z fermentacji kwasowej wielofazowej. Dopuszcza się nieznaczne pęknięcia i ślady mąki. Barwa jasnobrązowa do ciemno brązowej. Miększość elastyczny, równomiernie porowaty, bez zakalca i grudek mąki. Smak właściwy dla danego rodzaju pieczywa. Zapach aromatyczny, swoisty dla	Szt.	30

	danego rodzaju pieczywa. Niedopuszczalne środki konserwujące, np. propionian sodu i polepszacze. Niedopuszczalne produkty wypiekane z ciasta mrożonego.		
4.	Chleb zwykły krojony 500g pieczywo pszenno żytnie na zakwasie, o składzie: mąka pszenna, woda, mąka żytnia, drożdże, sól. Niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów mrożonych oraz polepszaczy do pieczywa. Pieczywo mieszane pszenno-żytnie, produkowane metodą tradycyjną na naturalnym kwasie, z dodatkiem wody, soli, drożdży i ewentualnie innych składników uwzględnionych w recepturze.	Szt.	1100
5.	Chleb razowy krojony 400g. Chleb razowy produkowany jest przez prowadzenie fermentacji kwasowej wielofazowej w bochenkach o różnych kształtach, fermentujących na deskach, w koszykach lub w formach. Wytwarzany z mąki żytniej razowej typ 2000, w 90%, z mąki żytniej i z domieszką co najwyżej 10 % mąki pszennej. Może zawierać różne dodatki zwiększające wartość odżywczą pieczywa, takie jak: przetwory mleczarskie, zarodki pszenne. Może być wypiekany z drożdżami lub na zakwasie. Chleb żytni razowy może zawierać syrop ziemniaczany, sól, ekstrakt słodowy, miód sztuczny, margarynę, tłuszcz piekarski, płatki ziemniaczane, grys ziemniaczany. Kształt regularny, typowy dla danego rodzaju pieczywa. Skórka równomiernie zabarwiona o odcieniu charakterystycznym dla danego rodzaju pieczywa, ściśle związana z miękiszem pieczywa. Miękiś elastyczny, równomiernie porowaty, bez zakalca i grudek mąki. Charakterystyczny smak i zapach, niedopuszczalne są zapachy i smaki obce. 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, zakwas lub drożdże i naturalne dodatki niezbędne do wypieku i wzbogacające skład, np. serwatka, ziarna (np. mak, sezam, siemię lniane, słonecznik, pestki dyni).	Szt.	740
6.	Pączek z marmoladą i lukrem 70g. Wyroby, otrzymywane z mąki pszennej typ 450 lub typ 500. Skórka równomiernie zabarwiona. Miękiś bez zakalca, bez grudek mąki, o równomiernie porowatej strukturze. Świeży, bez uszkodzeń i odkształceń mechanicznych, bez oznak pleśnienia. W składzie ciasta dopuszczalne: mąka, woda, sól, tłuszcz, cukier, drożdże i masa jajowa. Nadzienie niezbędne do wyrobu to marmolada o smaku różanym. Dopuszczalne dodatki wzbogacające skład, np. serwatka, mleko w proszku. Niedopuszczalne środki konserwujące, np. propionian sodu i polepszacze. Niedopuszczalne produkty wypiekane z ciasta mrożonego. Zawartość cukru w 100 g produktu do 15 g/ 100g , zawartość tłuszczu 10 g/100 g i zawartość soli do 1,2 g/100 g.	Szt.	100
7.	Bułka tarta 1kg. Produkt otrzymywany przez wysuszenie i rozdrobnienie wysuszonego pieczywa pszennego: zwykłego i wyborowego bezb dodatku ziaren. Produkt sypki, bez grudek, o barwie od szaro kremowej do złocistej. Smak i zapach swoisty, charakterystyczny dla suszonego pieczywa pszennego, bez obcych zapachów i posmaków. Bez oznak pleśnienia. Pakowana w torebki 1kg z przeznaczeniem jako dodatek do panierowania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych, drobiu i ryb. Minimalny okres trwałości 60 dni	Szt.	20

	(licząc od daty produkcji).		
8.	Chleb żytni 100% krojony. Pieczywo wypiekane z mąki żytniej razowej typ 2000 lub z mąki mieszanej żytniej razowej 2000 i pszennej typ 750, na kwasie chlebowym lub z dodatkiem drożdży, wody i soli, ewentualnie z dodatkiem naturalnych składników. Kształt podłużny lub owalny skórka gładka lub lekko chropowata, aromat swoisty. Pieczywo wyrośnięte, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń. Waga od 400g do 500g.	Szt.	30

1. Przedmiot umowy realizowany będzie sukcesywnie w asortymencie i ilościach wynikających z zapotrzebowania składanego bezpośrednio przez Zamawiającego. Osoba upoważniona przez Zamawiającego przekazuje 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 zapewnia realizację przedmiotu umowy do 80% 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 (poniedziałek, wtorek, środa, czwartek, piątek) – do godz.. 6:30

Termin realizacji pojedynczej dostawy zgodnie ze złożonym zamówieniem. Zamawiający będzie składał zamówienie z minimum jednodniowym wyprzedzeniem.

4. Miejscem dostawy będzie: Przedszkole Miejskie Nr 15 „Kolorowy Wiatraczek” 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 Klaudia Pawińska-Cichocka.
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 2014r. 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 wymogi dla tych produktów, w tym wymogi 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 organoleptyczna 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.