

## Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

### **1. Chleb zwykły pszenno żytni – 48000 kg (01.05.2024 r. - 30.04.2025 r.)**

Masa jednego bochenka chleba zwykłego pszenno żytniego jest równa **300g**. Chleb musi być krojony (grubość kromki 8 – 10 mm) i zafoliowany.

Wygląd zewnętrzny; pieczywo bardzo dobrze wyrośnięte, kształt podłużny, nadany formą, prostokątny z dopuszczalnymi minimalnymi odchyleniami.

Barwa; równomierna złocista do jasnobrązowej, jasnobrązowa do ciemnobrązowej lub brązowa do ciemnobrązowej. Dopuszcza się minimalną nierównomierność barwy, która może być nieznacznie ciemniejsza lub jaśniejsza od wskazanej.

Skórka; gładka lub chropowata, błyszcząca, nieznaczne pęknięcia (dopuszcza się ślady mąk, maku).

Miękisz; porowatość dość równomierna, smak i zapach aromatyczny, łagodny, właściwy, swoisty dla danego rodzaju pieczywa. Miękisz miękki, o równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku.

### **2. Chleb pszenny – 5 000 kg (01.05.2024 r. - 30.04.2025 r.)**

Masa jednego bochenka chleba pszennego jest równa **300g**. Chleb musi być krojony (grubość kromki 8 – 10 mm) i zafoliowany.

Wygląd zewnętrzny; pieczywo bardzo dobrze wyrośnięte, kształt podłużny, nadany formą, prostokątny z dopuszczalnymi minimalnymi odchyleniami.

Barwa; równomierna złocista do jasnobrązowej. Dopuszcza się minimalną nierównomierność barwy, która może być nieznacznie ciemniejsza lub jaśniejsza od wskazanej.

Skórka; gładka lub chropowata, błyszcząca, nieznaczne pęknięcia (dopuszcza się ślady mąki)

Miękisz; porowatość dość równomierna, smak i zapach aromatyczny, łagodny, właściwy, swoisty dla danego rodzaju pieczywa. Miękisz miękki, o równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku.

### **3. Chleb razowy – 100 kg (01.05.2024 r. - 30.04.2025 r.)**

Masa jednego bochenka chleba razowego jest równa **300g**. Chleb musi być krojony (grubość kromki 8 – 10 mm) i zafoliowany.

Wygląd zewnętrzny; pieczywo bardzo dobrze wyrośnięte, kształt podłużny lub prostokątny, nadany formą, prostokątny z dopuszczalnymi minimalnymi odchyleniami.

Barwa; równomierna jasnobrązowa, jasnobrązowa do ciemnobrązowej lub brązowa do ciemnobrązowej. Dopuszcza się minimalną nierównomierność barwy, która może być nieznacznie ciemniejsza lub jaśniejsza od wskazanej.

Skórka; gładka lub chropowata, błyszcząca, nieznaczne pęknięcia (dopuszcza się ślady mąki używanej podczas produkcji chleba).

Miękisz; porowatość dość równomierna, smak i zapach aromatyczny, łagodny, właściwy, swoisty dla danego rodzaju pieczywa. Miękisz miękki, o równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku.

#### **4. Chleb graham – 200 kg (01.05.2024 r. - 30.04.2025 r.)**

Masa jednego bochenka chleba graham jest równa **300g**. Chleb musi być krojony (grubość kromki 8 – 10 mm) i zafoliowany.

Wygląd zewnętrzny; pieczywo bardzo dobrze wyrośnięte, kształt podługny, nadany formą, prostokątny z dopuszczalnymi minimalnymi odchyleniami.

Barwa; równomierna karmelowobrązowa. Dopuszcza się minimalną nierównomierność barwy, która może być nieznacznie ciemniejsza lub jaśniejsza od wskazanej.

Skórka; gładka lub chropowata, błyszcząca, nieznaczne pęknięcia (dopuszcza się ślady mąki, maku).

Miękisz; porowatość dość równomierna, smak i zapach aromatyczny, łagodny, właściwy, swoisty dla danego rodzaju pieczywa. Miękisz miękki, o równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku.

#### **5. Bułka tarta – 250 kg (01.05.2024 r. - 30.04.2025 r.)**

Bułka tarta w opakowaniach jednostkowych z papieru lub w woreczkach foliowych o masie od 0,5 do 1,00 kg.

Bułka tarta jasna, powstała ze starcia bułki pszennej wraz ze skórką.

Dostarczone produkty muszą posiadać etykiety z informacją zawierającą nazwę asortymentową zgodną ze specyfikacją, numer partii oraz datę przydatności do spożycia.

Minimalny okres przydatności do spożycia produktów dostarczonych w dniu dostawy wynosi:

- 1) chleb mieszany pszenno żytni, krojony: 3 dni
- 2) chleb pszenno żytni, krojony: 3 dni
- 3) chleb razowy, krojony: 3 dni
- 4) chleb graham, krojony: 3 dni
- 4) bułka tarta : 14 dni

Wykonawca odpowiada za stan jakościowy dostarczanych artykułów spożywczych do poszczególnych magazynów żywnościowych znajdujących się na terenie jednostki organizacyjnej zgodnie z poniższym zestawieniem :

- a) Areszt Śledczy w Słupsku, ul. Sądowa 1, 76-200 Słupsk
- b) Oddział Zewnętrzny w Ustce Aresztu Śledczego w Słupsku, ul. Darłowska 1B, 76-270 Ustka

Dostawy odbywać się będą sukcesywnie w czasie trwania umowy na podstawie telefonicznej informacji, przekazywanej każdorazowo przez zamawiającego z jednodniowym wyprzedzeniem.

Dostawy realizowane będą przez Wykonawcę od poniedziałku do soboty w godzinach od 8<sup>00</sup> do 10<sup>00</sup>.

Dowóz dostaw gwarantuje Wykonawca (dostawca) na własny koszt i własnym transportem, spełniającym obowiązujące wymagania sanitarne do przewozu żywności dla środków transportu artykułów spożywczych.

Miesięczne dostawy będą kształtować się w ilości około 10% całości zamówienia.

Należności za dostawy będą regulowane przelewami z rachunku bankowego Aresztu Śledczego w Słupsku – na rachunek bankowy Wykonawcy w terminie do 30 dni liczonych od daty wpływu do siedziby AŚ Słupsk prawidłowo wystawionej faktury.