

Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest **sukcesywna dostawa pieczywa i wyrobów cukierniczych do stołówki szkolnej Zachodniopomorskiego Centrum Edukacji Morskiej i Politechnicznej na 2022 rok, ul. Hoża 6, 71 - 699 Szczecin**. Artykuły żywnościowe – pieczywo i wyroby cukiernicze wraz z podaniem maksymalnej wielkości zapotrzebowania zostały opisane w zestawieniu asortymentowo-ilościowym, stanowiącym **Załącznik nr 1** do opisu przedmiotu zamówienia. Oznaczenie przedmiotu zamówienia według Wspólnego Słownika Zamówień (CPV): 15810000 - 9 – pieczywo, świeże wyroby piekarskie i ciastkarskie.

Dostawy będą realizowane sukcesywnie, w zależności od potrzeb, zgodnie ze składanymi zamówieniami zwanymi dalej „zamówieniami częściowymi”. Realizacja zamówienia następować będzie według faktycznych potrzeb Zamawiającego na podstawie zamówień częściowych. Zamawiający będzie składał zamówienia częściowe telefonicznie, potwierdzone faksem lub drogą elektroniczną.

Dostawy produktów nie będą odbywać się w czasie przerw w zajęciach szkolnych mających miejsce w okresie obowiązywania umowy, tj. ferii, wakacji – z wyjątkiem organizowania przez szkołę dyżurów, przerw świątecznych i innych wynikających z organizacji roku szkolnego zgodnie z przepisami prawa oraz w przypadku odwołania zajęć przez dyrektora placówki, z powodu okoliczności nieprzewidywalnych tj. zjawiska losowe i niezależne od zamawiającego takie jak: klęski żywiołowe, pandemia, katastrofy, awarie, niespodziewane wypadki itp. lub decyzji administracyjnych dotyczących zamknięcia kuchni lub szkoły wydanych przez uprawnione do tego organ administracyjny. Dostawa przedmiotu zamówienia musi być zgodna z obowiązującymi Polskimi Normami (PN) oraz wszelkimi przepisami prawa w tym zakresie tj:

1. Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 r. poz. 2021);
2. Ustawą z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno - spożywczych (Dz. U. z 2021 r. poz. 630.);
3. Rozporządzenie Ministra Gospodarki z dnia 20 lipca 2009 r. w sprawie szczegółowych wymagań dotyczących oznakowań towarów paczkowanych (Dz. U. 2009r. nr 122 poz.1010) oraz obwieszczenie Ministra Rozwoju, Pracy i Technologii z dnia 5 marca 2021 r.

w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu rozporządzenia Ministra Gospodarki w sprawie szczegółowych wymagań dotyczących oznakowań towarów paczkowanych (Dz.U. 2021 poz. 481).

Dostarczony asortyment musi być pozbawiony uszkodzeń o charakterze fizycznym i biochemicznym obniżających jego wartość użytkową. **Wszelkie reklamacje dotyczące dostawy wykonawca zobowiązany jest załatwić w trybie natychmiastowym nie później niż w dniu dostawy do godz. 12.00. W przypadku dostarczenia towaru niezgodnego z zamówieniem lub niewłaściwej jakości bądź niedostarczenia zamówieniowego towaru, a także nie dokonania niezwłocznej jego wymiany na towar właściwy we wskazanym terminie - Zamawiający ma prawo dokonania zakupu zamówionego towaru w dowolnej jednostce handlowej. Koszty powstałe z tego tytułu obciążają Wykonawcę.**

Dostawa i rozładunek przedmiotu zamówienia nastąpi na koszt i ryzyko Wykonawcy do magazynu spożywczego Zachodniopomorskiego Centrum Edukacji Morskiej i Politechnicznej na 2022 rok, ul. Hoża 6, 71 - 699 Szczecin. Asortyment musi być dostarczany odpowiednim środkiem transportu, spełniającym obowiązujące wymogi sanitarne i dopuszczonym decyzją właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej do przewozu artykułów spożywczych będących przedmiotem zamówienia. Wykonawca zapewnia, że oferowane produkty posiadają atesty lub certyfikaty higieniczno-sanitarne oraz są świeże i odpowiedniej jakości. Samochód dostarczający w/w artykuły musi być dostosowany do przewozu tego rodzaju artykułów, ma posiadać świadectwo ze stacji sanitarnej o tym że jest przystosowany do przewozu ww. artykułów. Dostarczone produkty muszą być dostarczane w opakowaniach zbiorczych - kosze plastikowe, czyste, bez zanieczyszczeń. Produkty muszą być oznakowane w sposób zrozumiały, napisy w języku polskim muszą być wyraźne, czytelne i nieusuwalne, data terminu do spożycia winna być nie krótsza niż połowa okresu przydatności podanego na opakowaniu produktu w momencie dostawy. Na żądanie Kupującego Sprzedawca zobowiązany jest przedłożyć certyfikat wdrożenia systemu bezpieczeństwa żywności HACCP lub równoważny - dokumentację dotyczącą artykułów spożywczych, w tym pochodzenie, producenta i daty produkcji, świadectwo kontroli jakości – HDI (Handlowy Dokument Identyfikacyjny).

Załącznik nr 1

Lp.	Nazwa towaru	Kod CPV	Jedn. miary	Przewidywana ilość	Cena jednostkowa brutto za jednostkę miary	Wartość brutto Iloczyn kolumna 5 i 6	Opis przedmiotu zamówienia
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Bułka hamburgerowa	15811400-0	szt.	1400			Pieczywo wykonane z mąki pszennej na drożdżach z dodatkiem soli i innych surowców określonych recepturą z dodatkiem sezamu na powierzchni o okrągłym kształcie. Niedopuszczalne produkty wypiekane z ciasta mrożonego. Produkt o masie 100 ± 10 g.
2	Bułka tarta	15893000-4	kg	150			Bułka tarta - opakowanie 0,5kg, wysuszona bułka pszenna drobno mielona, sypka, otrzymana przez rozdrobnienie wysuszonego pieczywa pszennego zwykłego i wyborowego, bez dodatku nasion. Barwa naturalna, może być niejednolita, smak i zapach charakterystyczny dla suszonego pieczywa, opakowanie jednostkowe - torebka papierowa lub zgrzewka termokurczliwa, oznakowana, zabezpieczona (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania.
3	Bułka grahamka	15811400-0	szt.	280			Pieczywo pszenne wyrabiane z mąki pszennej graham z dodatkiem drożdży i innych surowców określonych recepturą. Niedopuszczalne produkty wypiekane z ciasta mrożonego. Produkt o masie 80 ± 5 g.
4	Bułka pszenna	15811400-0	szt.	700			Bułka pszenna typu kajzerka. Pieczywo pszenne wyrabiane z mąki pszennej na drożdżach z dodatkiem soli i innych surowców określonych recepturą. Niedopuszczalne produkty wypiekane z ciasta mrożonego. Produkt o masie 80 ± 5 g.
5	Bułka maślana z kruszonką	15811400-0	szt.	420			Pieczywo z mąki pszennej z dodatkiem margaryny, cukru, mleka oraz innych dodatków smakowych zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku bułek maślanych wykończone kruszonką. Niedopuszczalne produkty wypiekane z ciasta mrożonego. Produkt o masie 80 ± 5 g.
6	Bułka pszenna	15811400-0	szt.	420			Bułka pszenna typu paluch. Pieczywo pszenne wyrabiane z mąki pszennej na drożdżach z dodatkiem soli i innych surowców określonych recepturą. Kształt podłużny, elipsowaty. Niedopuszczalne produkty wypiekane z ciasta mrożonego. Produkt o masie 80 ± 5 g.

7	Bułka pszenna	15811400-0	szt.	420			Bułka pszenna typu wrocławska. Pieczywo pszenne wyrabiane z mąki pszennej na drożdżach z dodatkiem soli i innych surowców określonych recepturą. Niedopuszczalne produkty wypiekane z ciasta mrożonego. Produkt o masie 100 ± 10 g.
8	Bułka wieloziarnista	15811400-0	szt.	280			Pieczywo pszenne wyborowe, otrzymywane z mąki pszennej z niewielkim dodatkiem mąki żytniej, soli i innych surowców określonych recepturą. Bułki z dodatkiem mieszanki co najmniej trzech rodzi ziaren np.: sezamu, siemienia lnianego, pestek słonecznika. Pestek dyni. Skórka równomiernie zabarwiona. Niedopuszczalne produkty wypiekane z ciasta mrożonego. Produkt o masie 80 ± 5 g.
9	Bułka z ziarnami słonecznika	15811400-0	szt.	280			Pieczywo mieszane wypiekane z mąki żytniej, mąki pszennej, soli i innych surowców określonych recepturą z dodatkiem nasion słonecznik min. 6%-8%. Niedopuszczalne produkty wypiekane z ciasta mrożonego. Produkt o masie 80 ± 5 g.
10	Chłka wyborowa	15811400-0	szt.	420			Pieczywo z mąki pszennej na drożdżach z dodatkiem margaryny, cukru, mleka oraz innych dodatków smakowych zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku chłerek. Skórka gładka, barwa skórki – złocista do jasnobrązowej; mięksisz – równomiernie zabarwiony. Niedopuszczalne produkty wypiekane z ciasta mrożonego. Produkt o masie 200 ± 20 g.
11	Chleb orkiszowy	15811100-7	szt.	100			Pieczywo mieszane wypiekane z mąki pszennej, orkiszowej (40%), żytniej oraz dodatkiem drożdży i soli. Dopuszcza się modyfikacje składu z zachowaniem zawartości mąki orkiszowej min. 40% oraz wypieku na naturalnym zakwasie orkiszowym. Pieczywo krojone - grubość kromki 1-1,2 cm, opakowany w folię, znakowany etykietami lub banderolami z nadrukiem zawierającym dane: nazwę i adres producenta, rodzaj pieczywa, masę jednostkową, opis dodatków specjalnych, datę minimalnej trwałości, podłużny lub okrągły bochenek, skórka gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, dopuszcza się nieznaczne pęknięcia, barwa: skórki – brązowa do ciemnobrązowej, mięksisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku, zapach aromatyczny, swoisty dla rodzaju chleba dopuszcza się nieznaczne pęknięcia, bez uszkodzeń mechanicznych. Niedopuszczalne produkty wypiekane z ciasta mrożonego. Produkt o masie 500 ± 20 g.
12	Chleb razowy	15811100-7	szt.	50			Pieczywo mieszane wypiekane z mąki razowej, mąki graham, mąka pszenna, woda, drożdże, sól. Pieczywo krojone - grubość kromki 1-1,2 cm, opakowany w folię, znakowany etykietami lub banderolami z nadrukiem zawierającym dane: nazwę i adres producenta, rodzaj pieczywa, masę jednostkową, opis dodatków specjalnych, datę minimalnej trwałości, podłużny lub okrągły bochenek, barwa: skórki – brązowa do ciemnobrązowej, mięksisz – równomiernie zabarwiony, suchy

							w dotyku, zapach aromatyczny, swoisty dla rodzaju chleba dopuszcza się nieznaczne pęknięcia, bez uszkodzeń mechanicznych. Niedopuszczalne produkty wypiekane z ciasta mrożonego. Produkt o masie 400 ± 20g.
13	Chleb słonecznikowy	15811100-7	szt.	1000			Pieczyno mieszane wypiekane z mąki żytniej, mąki pszennej, soli i innych surowców określonych recepturą z dodatkiem nasion słonecznika min. 6%-8%. Pieczywo krojone - grubość kromki 1-1,2 cm, opakowany w folię, znakowany etykietami lub banderolami z nadrukiem zawierającym dane: nazwę i adres producenta, rodzaj pieczywa, masę jednostkową, opis dodatków specjalnych, datę minimalnej trwałości, podłużny lub okrągły bochenek, skórka gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, aromat swoisty, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń. Niedopuszczalne produkty wypiekane z ciasta mrożonego. Produkt o masie 500g.
14	Chleb pszenny	15811100-7	szt.	4400			Pieczyno wypiekane z mąki pszennej min. 60% - 65%, mąki żytniej min. 40%-45%, na zakwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli. Pieczywo krojone - grubość kromki 1-1,2 cm, opakowany w folię, znakowany etykietami lub banderolami z nadrukiem zawierającym dane: nazwę i adres producenta, rodzaj pieczywa, masę jednostkową, opis dodatków specjalnych, datę minimalnej trwałości, podłużny lub okrągły bochenek, chleb wyrośnięty, bez zapadłości na górnej części, spód przypieczony nie przypalony, kolor złocisty nie słomkowy, skórka gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, aromat swoisty, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, Niedopuszczalne produkty wypiekane z ciasta mrożonego. Produkt o masie 500g.
15	Chleb żytni razowy	15811100-7	szt.	50			Pieczyno żytnie produkowane z mąki żytniej na zakwasie, z dodatkiem drożdży, soli i innych surowców określonych recepturą. Pieczywo krojone - grubość kromki 1-1,2 cm, opakowany w folię, znakowany etykietami lub banderolami z nadrukiem zawierającym dane: nazwę i adres producenta, rodzaj pieczywa, masę jednostkową, opis dodatków specjalnych, datę minimalnej trwałości. Wygląd: bochenki o kształcie podłużnym lub nadanym formą, niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni, skórka ściśle połączona z miększym, chropowata, błyszcząca, o barwie od brązowej do ciemnobrązowej. Niedopuszczalne produkty wypiekane z ciasta mrożonego. Produkt o masie 400g.
16	Drożdżówka	15812000-3	szt.	350			Wyrób z ciasta drożdżowego (ciasto otrzymane z połączenia mąki, tłuszczu, jaj, cukru, innych surowców określonych recepturą, spulchnione drożdżami z nadzieniem (ser twarogowy, lub mak, lub budyń, lub owoce) wykończone kruszoną. Niedopuszczalne produkty wypiekane z ciasta mrożonego. Produkt o masie 150± 20g.

17	Pizzerka	15812000-3	szt.	560			Pieczywo pszenne wyborowe wyrabiane z mąki pszennej typ 500-550 na drożdżach z dodatkiem soli oraz innych dodatków smakowych zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku pizzerek. Wyrób zawierający: sos pomidorowy, cebulę, pieczarki, obsypane serem żółtym tartym. Niedopuszczalne produkty wypiekane z ciasta mrożonego. Produkt o masie $150 \pm 20\text{g}$. Opakowanie z foli, znakowane etykietami lub banderolami z nadrukiem zawierającym dane: nazwę i adres producenta, rodzaj pieczywa, masę jednostkową, datę minimalnej trwałości,
18	Pączek z nadzieniem	15812000-3	szt.	350			Wyrób z mąki pszennej na drożdżach z dodatkiem soli i innych surowców określonych recepturą z nadzieniem (marmolady lub budyniu lub czekolady) wykończony lukrem. Niedopuszczalne produkty wypiekane z ciasta mrożonego. Produkt o masie $100 \pm 20\text{g}$.
19	Rogal wyborowy z makiem	15811200-8	szt.	420			Rogal maślany wyrób produkowany z maki pszennej z dodatkiem masła, cukru, mleka, soli oraz innych dodatków smakowych zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku rogali wykończony makiem. Kształt zbliżony do rogów krowy, wykonany ze zwiniętego trójkątnego ciasta. Niedopuszczalne produkty wypiekane z ciasta mrożonego. Produkt o masie $100 \pm 20\text{g}$.