

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest realizacja zamówienia publicznego pn.: „**Sukcesywne dostawy pieczywa, bułki tarte oraz mąki pszennej do Zakładu Karnego w Siedlcach**” w niżej wymienionych szacunkowych ilościach.

Wymagania ogólne

- I. Jakość przyjmowanego surowca musi odpowiadać normom handlowym oraz wymaganiom specyfikacji wewnętrznej zamawiającego, czyli właściwości środków spożywczych określonych jako pożądane – stan idealny do małych odchyleń.
- II. Jakość organoleptyczną żywności, której nie można ocenić przy przyjęciu towaru, sprawdzana jest przy produkcji. W przypadku nie spełnienia wymagań surowiec zostaje zwrócony do dostawcy a fakt odnotowany w formularzu reklamacyjnym.
- III. Znakowanie artykułów spożywczych w języku polskim, musi zapewnić ich pełną identyfikowalność.
W przypadku nieodpowiedniego oznakowania oraz środków spożywczych po dacie minimalnej trwałości lub przekroczonym terminie przydatności do spożycia nastąpi odmowa przyjęcia, odnotowana w formularzu reklamacyjnym.
- IV. Materiał opakowaniowy i transportowy dopuszczony do kontaktu z żywnością
- V. Dostawca musi funkcjonować zgodnie z aktualnymi wymaganiami prawa żywnościowego.
- VI. Sposób dostawy oraz dostarczana żywność **musi być zgodna z wszystkimi wymaganiami prawa żywnościowego:**
 - VI.1. Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustalające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. Urz. WE L 31 z 1.02.2002, str. 1; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 15, t. 6, str. 463), zwane dalej „rozporządzeniem nr 178/2002”
 - VI.2. Rozporządzenia (WE) Nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające Dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG;
 - VI.3 Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. 2020 poz. 2021).
 - VI. 4 Ustawa z dnia 21.12.2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz.U. 2021 poz. 630).
 - VI.5 Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23.12.2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz.U. 2020 poz. 1149).

PIECZYWO

Dostawa 6 razy w tygodniu od poniedziałku do soboty

Chleb biały pszenno – żytni krojony - waga 350 g – ilość 45 000 kg

CHARAKTERYSTYKA	gramatura bochenka – 350 g; skład - pieczywo pszenne z mąki pszennej typ 680 - 750 minimum 65% zawartości, drożdże, sól biała, olej jadalny, woda; pieczywo krojone - grubość kromki 10 mm (+/- 10%), Skórka ściśle połączona z miękiszem, gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, o barwie biało-kremowej, rumianej; typowy dla tego rodzaju chleba, aromat swoisty, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń; w kształcie symetrycznego bochenka, aromat swoisty, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Krojony maszynowo. Termin przydatności do spożycia minimum 3 dni od daty dostawy
OPAKOWANIE	opakowany w folię spożywczą perforowaną lub opakowanie papierowe, zamykany metką foliową z minimalną datą do spożycia, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok), składniki, wartość odżywcza

Chleb żytni razowy krojony- waga 400 g – 2 600 kg

CHARAKTERYSTYKA	gramatura bochenka – 350 g; skład: pieczywo z mąki żytniej razowej minimum 30-40% zawartości, mąka żytnia, mąka pszenna, drożdże, sól biała, woda; krojony grubość kromki 10 mm (+/- 10%), Skórka ściśle połączona z miękiszem, gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, o barwie od brązowej do ciemnobrązowej; typowy dla tego rodzaju chleba, dopuszcza się nieznaczne pęknięcia, bez uszkodzeń mechanicznych, aromat swoisty, kształt podłużny lub okrągły bochenek, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Krojony maszynowo. Termin przydatności do spożycia minimum 3 dni od daty dostawy
OPAKOWANIE	opakowany w folię spożywczą perforowaną lub opakowanie papierowe, zamykany metką foliową z minimalną datą do spożycia, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok), składniki, wartość odżywcza

Bułka tarta - opakowanie do 25kg - 120 kg

CHARAKTERYSTYKA	Produkt otrzymany przez rozdrobnienie, zmielenie wysuszonych bułek pszennych, drobno mielona, sypka, bez grudek, barwa naturalna, może być niejednolita, smak i zapach charakterystyczny dla suszonego pieczywa, Termin przydatności do spożycia minimum 30 dni od daty dostawy
OPAKOWANIE	Pakowane w torby papierowe o pojemności 5kg lub 25 kg oznakowana, zabezpieczona (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością, oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),skład, warunki przechowywania

Mąka pszenna typ 650 - opakowanie do 25kg - 1 500 kg

CHARAKTERYSTYKA	konsystencja sucha, sypka, barwa kremowobiała, zapach typowy mączny/bezwonna, bez zanieczyszczeń mikrobiologicznych, Produkt otrzymany otrzymana z oczyszczonego ziarna pszenicy, drobno mielona, sypka, bez grudek, barwa naturalna. Termin przydatności do spożycia minimum 90 dni od daty dostawy
OPAKOWANIE	pakowana w worki papierowe o pojemności 1kg do max 25kg, (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością, oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),skład, warunki przechowywania

1. Dostarczany towar winien być świeży, z okresami ważności odpowiednimi dla danego asortymentu, wysokiej jakości, tj. I-go gatunku, bez wad fizycznych i jakościowych.
2. Dostarczany towar powinien cechować się wysokimi walorami smakowymi.
3. Oferowane artykuły spożywcze muszą spełniać parametry jakościowe dla danego asortymentu przez PN, spełniać wymogi sanitarno - epidemiologiczne i zasady systemu HACCP.
4. Wykonawca gwarantuje i ponosi odpowiedzialność za to, że wszystkie produkty, w tym te które zostały użyte do produkcji pieczywa, posiadają aktualne dopuszczenia do stosowania zgodnie z przeznaczeniem według prawa polskiego.
5. Dostarczane produkty powinny być w estetycznych opakowaniach, bez zanieczyszczeń oraz obcych zapachów i smaków, bez fizycznych uszkodzeń dyskwalifikujących produkty (tzn. pokruszenie, ubytki, uszkodzone opakowanie).
6. W przypadku, gdy jakiegokolwiek produkty dostarczone do Zamawiającego będą miały wady lub dane zamówienie częściowe nie zostanie zrealizowane w pełnym zakresie, Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia produktów wolnych od wad i/lub brakujących zgodnie ze złożoną przez siebie ofertą, bez ponoszenia przez Zamawiającego z tego tytułu jakichkolwiek dodatkowych kosztów.
7. W przypadku nie dokonania jego wymiany na towar właściwy Zamawiający ma prawo dokonania zakupu zamówionego towaru w dowolnej jednostce handlowej. Koszty powstałe z tego tytułu obciążają Wykonawcę.
8. W przypadku niezgodności dostarczanych produktów z wymogami i opisem Zamawiający odmówi odbioru tych produktów a Wykonawca poniesie konsekwencje zgodnie z zapisami §6 wzoru umowy – załącznik nr 4 do SWZ

9. Transport artykułów

- 1) Przedmiot zamówienia musi być dostarczony odpowiednim, dostosowanym do asortymentu środkiem transportu pełniącym wymagania sanitarne, w opakowaniach gwarantujących bezpieczny transport i magazynowanie.
- 2) Dostawy realizowane będą transportem Wykonawcy do siedziby Zamawiającego.
- 3) Wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia, w szczególności transport czy ubezpieczenie pokrywa Wykonawca.

10. Zamawiającemu przysługuje prawo do niezrealizowania pełnego przedmiotu umowy. Zamawiający zobowiązuje się do zrealizowania przedmiotu umowy w wysokości minimalnej 70% całkowitej wartości brutto umowy. Ilości asortymentu stanowiącego przedmiot zamówienia określone w formularzu ofertowo – cenowym są wartościami szacunkowymi, służącymi do prawidłowego skalkulowania ceny oferty, porównania ofert oraz wyboru najkorzystniejszej oferty. Ilość zamawianego asortymentu może ulec zmniejszeniu lub zwiększeniu w ramach poszczególnych pozycji asortymentowych, w zależności od rzeczywistych potrzeb Zamawiającego, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, z zastrzeżeniem, iż Wynagrodzenie Wykonawcy nie będzie wyższe niż określone w ofercie. Wykonawcy przysługuje prawo do wynagrodzenia wyłącznie za faktycznie dostarczone ilości towaru. Ostateczny rozmiar zamówienia nie może stanowić podstaw do zgłaszania roszczeń z tytułu niezrealizowanych dostaw albo podstawy do odmowy realizacji dostaw.

11. Terminy oraz częstotliwość i miejsce dostaw:

- 1) Asortyment i wielkość dostawy ustalone będą każdorazowo w zamówieniu częściowym, składanym z minimum 24-godzinnym wyprzedzeniem przed planowaną dostawą (nie licząc dni świątecznych, ustawowo wolnych od pracy i sobót).
- 2) Wykonawca będzie dostarczał przedmiot umowy 6 razy w tygodniu do miejsca dostawy, w ustalonych godzinach od 7:00 do 12:00.
- 3) Za dostarczaną żywność odpowiada Wykonawca do czasu odbioru przedmiotu zamówienia przez Zamawiającego.