

## **SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

### ***Dostawa świeżego pieczywa i wyrobów cukierniczych***

CPV: 15810000-9, 1581100-6

dla Powiatowego Zespołu Domów Pomocy Społecznej w Nowym Targu  
z siedzibą w Zaskalu

#### **MIEJSCE DOSTAWY:**

##### **Dom Pomocy Społecznej w Rabce-Zdroju**

Adres: ul. Parkowa 4, 34-700 Rabka-Zdrój, Tel. **18 2680434**

LIPIEC 2023 roku

Lp.	Asortyment	Jednostka miary	Ilość
1		3	4
1.	<b>Chleb Weka krojony od 600g</b> (grubość kromki 1-1,2cm). Wykonany z mąki pszennej, na drożdżach z dodatkiem soli, cukru i innych surowców określonych recepturą. Pieczywo bez: wgnieceń, pęknięć, zanieczyszczeń, uszkodzeń mechanicznych, śladów pleśni. Skórka gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, struktura ściśle połączona z miękiszem, barwy od złocistej do jasnobrązowej. Nie dopuszcza się wyrobów: o miękiszu lepkiem, (miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury), niedopieczonym, kruszącym się, spalonych, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli; smak i zapach typowy dla tego rodzaju pieczywa; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością oznakowane: nazwą produktu, nazwą producenta, masą netto, wykaz składników, wartość odżywcza w 100g produktu, datą produkcji i przydatności do spożycia.	szt	840
2.	<b>Chleb mieszany pszenno-żytni krojony od 600g</b> (grubość kromki 1-1,2cm). Wykonany z mąki pszennej i żytniej, na kwasie z dodatkiem drożdży, soli i innych surowców określonych recepturą. Pieczywo bez: wgnieceń, pęknięć, zanieczyszczeń, uszkodzeń mechanicznych, śladów pleśni. Skórka gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, ściśle połączona z miękiszem, barwy od brązowej do ciemnobrązowej. Nie dopuszcza się wyrobów: o miękiszu lepkiem, (miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury), niedopieczonym, kruszącym się, zanieczyszczonym, spalonym, z obecnością grudek mąki lub soli; smak i zapach typowy dla tego rodzaju pieczywa; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością oznakowane: nazwą produktu, nazwą producenta, masą netto, wykaz składników, wartość odżywcza w 100g produktu, datą produkcji i przydatności do spożycia.	szt	1040
3.	<b>Chleb graham / razowy krojony od 500g</b> (grubość kromki 1-1,2cm). Wykonany z mąki razowej/graham/pszennej/żytniej na kwasie, z dodatkiem drożdży, soli i innych surowców określonych recepturą. Pieczywo bez: wgnieceń, pęknięć, zanieczyszczeń, uszkodzeń mechanicznych, śladów pleśni. Skórka chropowata, błyszcząca, ściśle połączona z miękiszem, o barwie od brązowej do ciemnobrązowej. Nie dopuszcza się wyrobów: o miękiszu lepkiem, (miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury) niedopieczonym, kruszącym się, zanieczyszczonym, spalonych, z obecnością grudek mąki lub soli; smak i zapach typowy dla tego rodzaju pieczywa; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością oznakowane: nazwą produktu, nazwą producenta, masą netto, wykaz składników, wartość odżywcza w 100g produktu, datą produkcji i przydatności do spożycia.	szt	210
4.	<b>Drożdżówki z nadzieniem 80g-100g</b> otrzymana z ciasta drożdżowego (mąki, tłuszczu, jaj, cukru i innych surowców określonych recepturą) z nadzieniem z marmolady, owoców, masy serowej, budyniowej. Kształt okrągły/podłużny. Niedopuszczalny wyrób zgnieciony, zdeformowany, zabrudzony, ze śladami pleśni. Smak i zapach typowy dla zastosowanych surowców, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub obcy. Opakowanie stanowią kosze płytke lub kartony z materiału przeznaczone do kontaktu z żywnością oznakowane: nazwą produktu, nazwą producenta, wykaz składników, wartość odżywcza w 100g produktu, datą produkcji i przydatności do spożycia. Produkt pakowany jednowarstwowo, zabezpieczone przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem.	szt	150

5.	<p><b>Małe rogaliki drożdżowe 80g-100g</b> otrzymane z ciasta drożdżowego (mąki, tłuszczu, jaj, cukru i innych surowców określonych recepturą) z nadzieniem z marmolady, owoców, masy serowej, budyniowej. Niedopuszczalny wyrób zgnieciony, zdeformowany, zabrudzony, ze śladami pleśni. Smak i zapach typowy dla zastosowanych surowców, niedopuszczalny smak i zapach świadczący z nieświeżości lub obcy. Opakowanie stanowią kosze płytkie lub kartony z materiału przeznaczone do kontaktu z żywnością oznakowane: nazwą produktu, nazwą producenta, wykaz składników, wartość odżywcza w 100g produktu, datą produkcji i przydatności do spożycia. Produkt pakowany jednowarstwowo, zabezpieczone przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem.</p>	kg	25
6.	<p><b>Ciasto: babeczki, babka -piaskowa / biszkoptowa/ drożdżowa- z bakaliami, makiem itp</b> (wyrób otrzymany z surowców określonych recepturą) posypane cukrem pudrem/ lukrem przybierający kształt formy w której był wypieczona, powierzchnia charakterystyczna dla wypieczonego ciasta. Struktura miękkiego drobno porowata, elastyczna, krucha. Smak i zapach typowy dla zastosowanych surowców. Niedopuszczalny wyrób zgnieciony, zdeformowany, spalony, zabrudzony, niedopieczony ze śladami pleśni. Opakowanie stanowią kosze płytkie lub kartony z materiału przeznaczone do kontaktu z żywnością oznakowane: nazwą produktu, nazwą producenta, wykaz składników, wartość odżywcza w 100g produktu, datą produkcji i przydatności do spożycia. Produkt pakowany jednowarstwowo, zabezpieczone przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem.</p>	szt	50
7.	<p><b>Bulka zwykła pszenna 80g-100g</b> kształt kopulasty o podstawie okrągłej/owalnej/podłużnej. Wykonana z mąki pszennej na drożdżach z dodatkiem soli i innych surowców określonych recepturą. Niedopuszczalny wyrób zgnieciony, zdeformowany, spalony, zabrudzony, niedopieczony, kruszący się, ze śladami pleśni. Smak i zapach typowy dla tego rodzaju pieczywa. Opakowanie stanowią kosze płytkie lub kartony z materiału przeznaczone do kontaktu z żywnością oznakowane: nazwą produktu, nazwą producenta, wykaz składników, wartość odżywcza w 100g produktu, datą produkcji i przydatności do spożycia. Produkt pakowany jednowarstwowo, zabezpieczone przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem.</p>	szt	50
8.	<p><b>Sernik z brzoskwiniami</b> kształt - podłużny, kwadratowy lub w kształcie nadanym przez producenta, skórka upieczonej masy serowej, gładka, z możliwymi delikatnymi pęknięciami, lekko błyszcząca lub matowa, obłana lukrem lub innym dodatkiem cukierniczym, barwa: spodu z ciasta kruchego – złocista do jasnobrązowej, o dobrej krawalności, równomiernie porowaty i wyrośnięty, masy serowej – biało kremowa do jasnożółtej, równomierna w całej masie, smak i zapach – aromatyczny swoisty dla sernika, masa serowa równomiernie rozłożona w całym cieście, nie oddzielająca się od ciasta kruchego, o smaku słodko serowym z dużymi kawałkami brzoskwinii niedopuszczalne: obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalony zanieczyszczenia mechaniczne, serniki o suchej masie serowej, oddzielającej się od miękkiego, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, o miękkim lepim, z zakalcem, kruszącym się, z zaniżoną zawartością masy serowej, objawy pleśnienia, psucia, uszkodzenia mechaniczne, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością oznakowane: nazwą produktu, nazwą producenta, masa netto, wykaz składników, wartość odżywcza w 100g produktu, datą produkcji i przydatności do spożycia.</p>	kg	10

9.	<p><b>Jablecznik</b>  kształt – podłużny, kwadratowy lub w kształcie nadanym przez producenta, z możliwymi delikatnymi pęknięciami, obłana lukrem lub innym dodatkiem cukierniczym, barwa: spodu z ciasta kruchego – złocista do jasnobrązowej, o dobrej krawalności, równomiernie porowaty i wyrośnięty, masy jabłkowej – masa jednolita smak i zapach – aromatyczny swoisty dla jablecznika, masa równomiernie rozłożona w całym cieście, nie oddzielająca się od ciasta kruchego, o smaku słodko – kwaskowatym niedopuszczalne: obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny zanieczyszczenia mechaniczne, oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, z zaniżoną zawartością masy jabłkowej, objawy pleśnienia, psucia, uszkodzenia mechaniczne, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością oznakowane: nazwą produktu, nazwą producenta, masa netto, wykaz składników, wartość odżywcza w 100g produktu, datą produkcji i przydatności do spożycia.</p>	kg	30
10.	<p><b>Strucla makowa</b>  kształt – podłużny ok. 30 cm, obłana lukrem lub innym dodatkiem cukierniczym, barwa: spodu z ciasta drożdżowego – złocista do jasnobrązowej, o dobrej krawalności, wyrośnięty, masy makowej – miękka i wilgotna, równomierna w całej masie, smak i zapach – aromatyczny swoisty dla strucli makowej, masa nie oddzielająca się od ciasta drożdżowego, o smaku słodkim, dopuszczalne w masie bakalie niedopuszczalne: obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny zanieczyszczenia mechaniczne, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, z zakalcem, kruszącym się, z zaniżoną zawartością masy makowej, objawy pleśnienia, psucia, uszkodzenia mechaniczne, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością oznakowane: nazwą produktu, nazwą producenta, masa netto, wykaz składników, wartość odżywcza w 100g produktu, datą produkcji i przydatności do spożycia.</p>	szt	8
11.	<p><b>Piernik przekładany marmoladą</b>  (wyrób otrzymany z surowców określonych recepturą) posypane cukrem pudrem/ lukrem przybierający kształt formy w której był wypieczona, powierzchnia charakterystyczna dla wypieczonego ciasta, przełożony marmoladą owocową. Struktura miękiszu drobno porowata, elastyczna, krucha. Smak i zapach typowy dla zastosowanych surowców. Niedopuszczalny wyrób zgnieciony, zdeformowany, spalony, zabrudzony, niedopieczony, ze śladami pleśni. Opakowanie stanowią kosze płytkie lub kartony z materiału przeznaczone do kontaktu z żywnością. Produkt pakowany jednowarstwowo, zabezpieczone przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością oznakowane: nazwą produktu, nazwą producenta, masa netto, wykaz składników, wartość odżywcza w 100g produktu, datą produkcji i przydatności do spożycia.</p>	kg	8

12.	<p><b>Placek czeski/ miodownik</b></p> <p>kształt – podłużny, kwadratowy lub w kształcie nadanym przez producenta, z możliwymi delikatnymi pęknięciami, oblana lukrem lub innym dodatkiem cukierniczym, barwa: spodu z ciasta kruchego - miodowego – złocista do jasnobrązowej, o dobrej krajalności, równomiernie porowaty i wyrośnięty, masy grysikowa – masa jednolita smak i zapach – aromatyczny, swoisty, masa równomiernie rozłożona w całym cieście, nie oddzielająca się od ciasta, o smaku słodki, delikatnie wyczuwalne grudki kaszy manny niedopuszczalne: obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny zanieczyszczenia mechaniczne, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, o miększu lepkiem, z zakalcem, kruszącym się, z zaniżoną zawartością masy, objawy pleśnienia, psucia, uszkodzenia mechaniczne, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością oznakowane: nazwą produktu, nazwą producenta, masa netto, wykaz składników, wartość odżywcza w 100g produktu, datą produkcji i przydatności do spożycia.</p>	kg	8
13.	<p><b>Królewicz</b></p> <p>kształt – podłużny, kwadratowy lub w kształcie nadanym przez producenta, z możliwymi delikatnymi pęknięciami, oblana lukrem lub innym dodatkiem cukierniczym, barwa: spodu z ciasta kruchego – złocista do jasnobrązowej, o dobrej krajalności, równomiernie porowaty i wyrośnięty, spodu z ciasta biszkoptowego - złocista do jasnobrązowej, o dobrej krajalności, równomiernie porowaty i wyrośnięty, masy budyniowej – masa jednolita, smak i zapach – aromatyczny swoisty, masa równomiernie rozłożona w całym cieście, nie oddzielająca się od ciasta, o smaku słodkim niedopuszczalne: obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny zanieczyszczenia mechaniczne, oddzielającej się od miększu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, o miększu lepkiem, z zakalcem, kruszącym się, z zaniżoną zawartością masy jabłkowej, objawy pleśnienia, psucia, uszkodzenia mechaniczne, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością oznakowane: nazwą produktu, nazwą producenta, masa netto, wykaz składników, wartość odżywcza w 100g produktu, datą produkcji i przydatności do spożycia.</p>	kg	8
14.	<p><b>Bulka tarta (opakowanie 0,5kg- 1kg)</b></p> <p>otrzymana z wysuszonej bułki pszennej, drobno mielona, sypka, barwy naturalnej, smak i zapach charakterystyczny dla suszonego pieczywa, bez obcych zapachów i posmaków, bez grudek, dodatków nasion, nadzień, zdobień. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością oznakowane: nazwą produktu, nazwą producenta, wykaz składników, wartość odżywcza w 100g produktu, masą netto, datą produkcji i przydatności do spożycia.</p>	kg	15
15.	<p><b>Pączek 70g-100g</b></p> <p>wyrób otrzymany z ciasta drożdżowego(mąki, tłuszczu, jaj, cukru i innych surowców określonych recepturą) z nadzieniem z marmolady, smażone w tłuszczu wykończone cukrem pudrem lub lukrem, kształt okrągły, miękisz sprężysty, suchy w dotyku, elastyczny z typowym niewielkim rozwarstwieniem na granicy użytego nadzienia. Niedopuszczalny wyrób: zgnieciony, zdeformowany, spalony, zabrudzony, niedopieczony ze śladami pleśni, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub innych obcych zapachów i smaków. Opakowanie stanowią kosze płytkie lub kartony z materiału przeznaczonego do kontaktu z żywnością oznakowane nazwą: produktu, dostawcy, datą produkcji i przydatności do spożycia. masą netto, wykaz składników, wartość odżywcza w 100g produktu. Produkt pakowany jednowarstwowo, zabezpieczone przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem.</p>	szt	50

### **Przedmiot, terminy oraz warunki wykonania zamówienia**

1. Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa **świeżego pieczywa i wyrobów cukierniczych** wraz z transportem i rozładunkiem dla Powiatowego Zespołu Domów Pomocy Społecznej w Nowym Targu - magazyn w Rabce-Zdroju, ul. Parkowa 4, w okresie **od 01 września 2023 roku do 31 grudnia 2023 roku**.
2. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć wskazany towar wraz z fakturą do Domu Pomocy Społecznej w Rabka-Zdrój ul. Parkowa 4, 34-700 **codziennie od poniedziałku do soboty do godziny 7:00** (dostawa w ostatni dzień sobota zwiększona o ilość dni wolnych).
3. Szacunkowe ilości produktów podane w formularzu ofertowym (załącznik nr 1) nie są wiążące dla Zamawiającego w czasie realizacji umowy – rzeczywista ilości wynikać będą z bieżącego zapotrzebowania Zamawiającego. Zamawiający dopuszcza zmniejszenie lub zwiększenie dostawy o nie więcej niż 10%.
4. Zamawiający wymaga aby **pieczywo było świeże z nocnego wypieku**, a pozostały towar będący przedmiotem dostawy był świeży z minimum 70% terminem przydatności do spożycia przewidzianym dla danego artykułu.
5. Dostarczane produkty będą I gatunku, posiadać będą niezbędne dokumenty dotyczące badań i dopuszczenia do obrotu na terenie Polski, w tym dokumentację pozwalającą na zidentyfikowanie źródła pochodzenia dostarczonej partii towaru (producent i kraj pochodzenia), które będą udostępniane na wniosek Zamawiającego.
6. Zamawiający wymaga, aby wszystkie dostarczane produkty:
  - a) posiadały nienaruszone fabryczne jednostkowe opakowanie, dopuszczone do kontaktu z żywnością;
  - b) opakowanie oznakowane w języku polskim nazwą: produktu, producenta, masą netto, wykazem składników, wartością odżywczą w 100g produktu, datą produkcji lub przydatności do spożycia;
  - c) posiadały odpowiednie atesty;
  - d) posiadały HDI (handlowe dokumenty identyfikacyjne);
  - e) spełniały normy związane ze Zintegrowanym Systemem Zarządzania HACCP.
7. Dostawy realizowane będą w ilościach i asortymencie określonym przez Zamawiającego każdorazowo pisemnie lub telefonicznie z wyprzedzeniem przed dostawą.
8. Koszty przewozu, rozładunku, dostarczenia na miejsce wskazane, zabezpieczenia i ubezpieczenia towaru za czas przewozu ponosi Wykonawca.
9. Zamawiający zapewni odbiór zamówionego towaru w Domu Pomocy Społecznej Rabka-Zdrój ul. Parkowa 4, 34-700.
10. Rozliczenia mogą być przeprowadzone jedynie w złotych polskich.
11. Zamawiający dopuszcza zaoferowanie produktów w opakowaniach o innych wielkościach/gramaturze tylko w przypadku zmiany sposobu konfekcjonowania towarów objętych umową lub zmiany wielkości opakowania wprowadzonej przez producenta z zachowaniem zasady proporcjonalności w stosunku do ceny objętej umową, pod warunkiem uzyskania zgody Zamawiającego.
12. Zamawiający zastrzega sobie możliwość odmowy przyjęcia całej partii towaru lub jej części w przypadku, gdy w trakcie oceny wizualnej zostaną stwierdzone uszkodzenia spowodowane niewłaściwym zabezpieczeniem produktów, złymi warunkami transportowymi lub niewłaściwym stanem higienicznym środków transportu przewożących przedmiot umowy. W tej sytuacji Zamawiający ma prawo dokonania zakupu zamówionego towaru w dowolnej jednostce handlowej. Koszty powstałe z tego tytułu obciążają Wykonawcę.

13. Zamawiający zastrzega sobie możliwość dokonania zakupu zamówionego towaru w dowolnej jednostce handlowej, a kosztami powstałymi z tego tytułu obciążyć Wykonawcę w przypadku nieuzasadnionej zwłoki w dostawie lub odmowy dostarczenia Zamawiającemu produktów objętych formularzem ofertowym.
14. W przypadku zakupu interwencyjnego Zamawiający odstępuje od zakupu u Wykonawcy towaru objętego zakupem interwencyjnym. Z tego tytułu Wykonawca nie ma żadnych roszczeń.
15. W przypadku zakupu interwencyjnego Wykonawca zobowiązany jest do zwrotu Zamawiającemu różnicy pomiędzy ceną zakupu interwencyjnego, a ceną dostawy ustaloną w umowie. Wykonawca wyraża zgodę na dokonanie przez Zamawiającego potrącenia obliczonej różnicy z wynagrodzenia należnego Wykonawcy.
16. Produkty muszą być dostarczane do Zamawiającego na koszt Wykonawcy, środkiem transportu do tego przeznaczonym (spełniającym wymagania higieniczno-sanitarne), w warunkach zapewniających ich wysoką jakość, brak uszkodzeń oraz odpowiednie przechowywanie i transport. Dostawa obejmuje rozładunek w miejscu wskazanym przez Zamawiającego.
17. Dostarczony towar odpowiada przepisom i normom obowiązującym na terenie Unii Europejskiej oraz Polski, zgodny z obowiązującymi atestami oraz systemem HACCP.
18. Przy realizacji przedmiotu umowy Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania przepisów:
  - a) 62 ust. 1 pkt 2 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2022 r., poz. 2132),
  - b) lub zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów zgodne z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 29 maja 2007 r., w sprawie wzorów dokumentów dotyczących rejestracji i zatwierdzania zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu żywność podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2007 r. Nr 106, poz. 730 ze zmianami).
  - c) ustawy z dnia 12 grudnia 2003 r. o ogólnym bezpieczeństwie produktów (t.j. Dz. U. z 2021 r., poz 222)
19. Zamawiający informuje, że na każdym etapie prowadzonego postępowania, jaki i odbioru asortymentu zamówionego towaru (w trakcie dostaw) zamawiający może zweryfikować i dokonać kontroli zgodności danego produktu z wymaganiami zawartym w szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia. Niedopuszczalne jest złożenie oferty z gorszymi parametrami niżeli wymaga zamawiający.