

## **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 Zaskalu**

Adres: ul. **ul. Kardynała Karola Wojtyły 136, 34-424 Szaflary**

Tel. **18 265 55 92**

**MAJ 2025 ROK**

## CZĘŚĆ NR 2

Lp.	Asortyment Minimalne wymagania jakościowe	Jednostka miary	Ilość
1	2	3	4
1	<b>Bulka graham / wieloziarnista ( ok. 80g-100g)</b> kształt kopulasty o podstawie okrągłej /owalnej / podłużnej. Wykonany z mąki pszennej oraz mąki typu graham na kwasie i drożdżach z ziarnami np. (słonecznik, dynia, sezam, siemię lniane, płatki: jęczmienne, owsiane, żytnie, otręby pszenne) oraz innych surowców określonych recepturą. Niedopuszczalny wyrób zgnieciony, kruszący się, zdeformowany, niedopieczony, zabrudzony, spalony, ze śladami pleśni. Smak i zapach typowy dla zastosowanych surowców, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub innych obcych zapachów i smaków. Opakowanie stanowią kosze płytkie zabezpieczone przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem z materiału przeznaczone do kontaktu z żywnością. Oznakowane: nazwa produktu, nazwa i adres producenta, masa netto, wykaz składników, wartość odżywcza w 100g produktu, warunki przechowywania, numer partii, data produkcji, data minimalnej trwałości /przydatności do spożycia.	szt	60
2	<b>Bulka tarta (opakowanie 0,5kg- 1kg)</b> otrzymana z wysuszonej bułki pszennej, drobno mielona, sypka, barwy naturalnej, smak i zapach charakterystyczny dla suszonego pieczywa, bez obcych zapachów i posmaków, bez grudek, bez dodatków nasion, nadzień, zdobień. Niedopuszczalne ślady pleśni, obce zapachy, zanieczyszczenia. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością. Oznakowane: nazwa produktu, nazwa i adres producenta, masa netto, wykaz składników, wartość odżywcza w 100g produktu, warunki przechowywania, numer partii, data produkcji, data minimalnej trwałości / przydatności do spożycia.	kg	20
3.	<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 zabezpieczone przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem z materiału przeznaczone do kontaktu z żywnością. Oznakowane: nazwa produktu, nazwa i adres producenta, masa netto, wykaz składników, wartość odżywcza w 100g produktu, warunki przechowywania, numer partii, data produkcji, data minimalnej trwałości /przydatności do spożycia.	szt	200
4.	<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 lepkim, (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 jednostkowe /opakowanie zbiorcze (kosz plastikowy płytki) - dopuszczone do kontaktu z żywnością. Oznakowane: nazwa produktu, nazwa i adres producenta, masa netto, wykaz składników, wartość odżywcza w 100g produktu, warunki przechowywania, numer partii, data produkcji, data minimalnej trwałości /przydatności do spożycia.	szt	1290
5.	<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 od ciemnobrązowej. Nie dopuszcza się wyrobów: o miękiszu lepkim, (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 jednostkowe /opakowanie zbiorcze (kosz plastikowy płytki) - dopuszczone do kontaktu z żywnością. Oznakowane: nazwa produktu, nazwa i adres producenta, masa netto, wykaz składników, wartość odżywcza w 100g produktu, warunki przechowywania, numer partii, data produkcji, data minimalnej trwałości /przydatności do spożycia.	szt	370

6.	<p><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 jednostkowe /opakowanie zbiorcze (kosz plastikowy płytki) - dopuszczone do kontaktu z żywnością. Oznakowane: nazwa produktu, nazwa i adres producenta, masa netto, wykaz składników, wartość odżywcza w 100g produktu, warunki przechowywania, numer partii, data produkcji, data minimalnej trwałości /przydatności do spożycia.</p>	szt	1290
7.	<p><b>Chleb wieloziarnisty krojony od 500g</b> (grubość kromki 1-1,2cm). Wykonany z mąki pszennej/graham /razowej/żytniej na kwasie, z dodatkiem drożdży, soli, ziaren np.:(słonecznik, dynia, sezam, siemie lniane, płatki: jęczmienne, owsiane, żytnie, otręby pszenne) i innych surowców określonych recepturą. Pieczywo bez: wgnieceń, pęknięć, zanieczyszczeń, uszkodzeń mechanicznych, śladów pleśni. 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. Skórka ściśle połączona z miękiszem, chropowata lekko błyszcząca o barwie jasnobrązowej do brązowej. Opakowanie jednostkowe /opakowanie zbiorcze (kosz plastikowy płytki) - dopuszczone do kontaktu z żywnością. Oznakowane: nazwa produktu, nazwa i adres producenta, masa netto, wykaz składników, wartość odżywcza w 100g produktu, warunki przechowywania, numer partii, data produkcji, data minimalnej trwałości /przydatności do spożycia.</p>	szt	100
8	<p><b>Ciasto: babka -piaskowa / biskoptowa/ drożdżowa- z bakaliami, owocami 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 miękiszu drobno porowata, elastyczna, krucha. Smak i zapach typowy dla zastosowanych surowców. Niedopuszczalny wyrób zgnieciony, zabrudzony, zdeformowany, spalony, niedopieczony, ze śladami pleśni. Produkt pakowany jednowarstwowo, zabezpieczone przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem. Opakowanie jednostkowe /opakowanie zbiorcze (kosz plastikowy płytki) - dopuszczone do kontaktu z żywnością. Oznakowane: nazwa produktu, nazwa i adres producenta, masa netto, wykaz składników, wartość odżywcza w 100g produktu, warunki przechowywania, numer partii, data produkcji, data minimalnej trwałości / przydatności do spożycia.</p>	kg	20
9	<p><b>Ciasto: Królewicz</b> (wyrób otrzymany z surowców określonych recepturą) 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 krawalności, równomiernie porowaty i wyrośnięty, spodu z ciasta biskoptowego - złocista do jasnobrązowej, o dobrej krawalności, 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 miękiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnej niewłaściwej porowatości ciasta, o miękiszu lepkiem, z zakalcem, kruszącym się, z zaniżoną zawartością masy, objawy pleśnienia, psucia, uszkodzenia mechaniczne, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości. Produkt pakowany jednowarstwowo, zabezpieczone przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem. Opakowanie jednostkowe /opakowanie zbiorcze (kosz plastikowy płytki) - dopuszczone do kontaktu z żywnością. Oznakowane: nazwa produktu, nazwa i adres producenta, masa netto, wykaz składników, wartość odżywcza w 100g produktu, warunki przechowywania, numer partii, data produkcji, data minimalnej trwałości /przydatności do spożycia.</p>	kg	15

10	<p><b>Ciasto: 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. Produkt pakowany jednowarstwowo, zabezpieczone przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem. Opakowanie jednostkowe /opakowanie zbiorcze (kosz plastikowy płytki) - dopuszczone do kontaktu z żywnością. Oznakowane: nazwa produktu, nazwa i adres producenta, masa netto, wykaz składników, wartość odżywcza w 100g produktu, warunki przechowywania, numer partii, data produkcji, data minimalnej trwałości /przydatności do spożycia.</p>	kg	15
11	<p><b>Ciasto: Placek czeski/ miodownik</b> (wyrób otrzymany z surowców określonych recepturą) kształt – podłużny, kwadratowy lub w kształcie nadanym przez producenta, z możliwymi delikatnymi pęknięciami, obłana lukrem lub innym dodatkiem cukierniczym, barwa: spodu z ciasta kruchego - miodowego – złocista do jasnobrązowej, o dobrej krawalności, 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 miękiszu lepkiem, z zakalcem, kruszącym się, z zaniżoną zawartością masy, objawy pleśnienia, psucia, uszkodzenia mechaniczne, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości. Produkt pakowany jednowarstwowo, zabezpieczone przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem. Opakowanie jednostkowe /opakowanie zbiorcze (kosz plastikowy płytki) - dopuszczone do kontaktu z żywnością. Oznakowane: nazwa produktu, nazwa i adres producenta, masa netto, wykaz składników, wartość odżywcza w 100g produktu, warunki przechowywania, numer partii, data produkcji, data minimalnej trwałości /przydatności do spożycia.</p>	kg	15
12	<p><b>Ciasto: Sernik z brzoskwiniami</b> (wyrób otrzymany z surowców określonych recepturą) 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 – białe 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 brzoskwini. Niedopuszczalne: obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny zanieczyszczenia mechaniczne, serniki o suchej masie serowej, oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, o miękiszu lepkiem, z zakalcem, kruszącym się, z zaniżoną zawartością masy serowej, objawy pleśnienia, psucia, uszkodzenia mechaniczne, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości. Produkt pakowany jednowarstwowo, zabezpieczone przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem. Opakowanie jednostkowe /opakowanie zbiorcze (kosz plastikowy płytki) - dopuszczone do kontaktu z żywnością. Oznakowane: nazwa produktu, nazwa i adres producenta, masa netto, wykaz składników, wartość odżywcza w 100g produktu, warunki przechowywania, numer partii, data produkcji, data minimalnej trwałości /przydatności do spożycia.</p>	kg	10

13	<p><b>Ciasto: Strucla makowa</b> (wyrób otrzymany z surowców określonych recepturą) kształt – podłużny ok. 30 cm, obłana lukrem lub innym dodatkiem cukierniczym, barwa: spodu z ciasta drożdżowego – złocista do jasnobrązowej, o dobrej krajalności, 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. Produkt pakowany jednowarstwowo, zabezpieczone przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem. Opakowanie jednostkowe /opakowanie zbiorcze (kosz plastikowy płytki) - dopuszczone do kontaktu z żywnością. Oznakowane: nazwa produktu, nazwa i adres producenta, masa netto, wykaz składników, wartość odżywcza w 100g produktu, warunki przechowywania, numer partii, data produkcji, data minimalnej trwałości /przydatności do spożycia.</p>	kg	10
14	<p><b>Drożdżówki z nadzieniem ( ok. 80g-100g)</b> otrzymana z ciasta drożdżowego (mąki, tłuszczu, jaj, cukru i innych surowców określonych recepturą) nadzienie 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 z nieświeżości lub obcy. Produkt pakowany jednowarstwowo, zabezpieczone przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem. Opakowanie stanowią kosze płytkie lub kartony dopuszczone do kontaktu z żywnością oznakowane: nazwa produktu, nazwa i adres producenta, masa netto, wykaz składników, wartość odżywcza w 100g produktu, warunki przechowywania, numer partii, data produkcji, data minimalnej trwałości /przydatności do spożycia.</p>	szt	960
15	<p><b>Mieszanka ciastek</b> różnego rodzaju, ciastka kruche półkruche, typu: z marmoladą, masą, makiem, czekoladą, posypane cukrem (wyrób otrzymany z surowców określonych recepturą). Pakowane w opakowaniu zamkniętym 500g-1000g (o przedłużonym terminie ważności). Produkt zabezpieczony przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością, oznakowane: nazwa produktu, nazwa i adres producenta, masa netto, wykaz składników, wartość odżywcza w 100g produktu, warunki przechowywania, numer partii, data produkcji, data minimalnej trwałości /przydatności do spożycia.</p>	kg	25
16	<p><b>Pączek (ok. 80g-100g)</b> wyrób otrzymany z ciasta drożdżowego (mąki, tłuszczu, jaj, cukru i innych surowców określonych recepturą) nadzienie z marmolady, smażone w tłuszczu, wykończone cukrem pudrem, kształt okrągły, miękisz sprężysty, suchy w dotyku, elastyczny z typowym niewielkim rozwarstwieniem na granicy użytego nadzienia. Niedopuszczalny wyrób: zgnieciony, zabrudzony zdeformowany, spalony, zabrudzony, niedopieczony ze śladami pleśni, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub innych obcych zapachów. Produkt pakowany jednowarstwowo, zabezpieczone przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem. Opakowanie stanowią kosze płytkie dopuszczone do kontaktu z żywnością, oznakowane: nazwa produktu, nazwa i adres producenta, masa netto, wykaz składników, wartość odżywcza w 100g produktu, warunki przechowywania, numer partii, data produkcji, data minimalnej trwałości /przydatności do spożycia.</p>	szt	75

### **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 z siedzibą w Zaskalu- magazyn w Zaskalu, ul. Kardynała Karola Wojtyły 136, 34-424 Szaflary w okresie **od 01 lipca 2025 roku do 31 grudnia 2025 roku**.
2. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć wskazany towar wraz z fakturą do Domu Pomocy Społecznej w Zaskalu, ul. Kardynała Karola Wojtyły 136, 34-424 Szaflary **codziennie**

**od poniedziałku do soboty do godziny 7:00** (dostawa w ostatni dzień sobota zwiększona o ilość dni wolnych).

3. Nie dopuszcza się składania oferty tylko na niektóre pozycje asortymentowe zamówienia. Oferta nie obejmująca wszystkich pozycji asortymentowych zamówienia będzie odrzucona.
4. Niedopuszczalne jest zmienianie wielkości tabel oraz treści zawartych w załącznikach formularza oferty.
5. Podane ilości w formularzu są wielkościami szacunkowymi (przewidywanymi).
6. Szacunkowe ilości produktów podane w formularzu ofertowym nie są wiążące dla Zamawiającego w czasie realizacji umowy – rzeczywista ilości wynikać będą z bieżącego zapotrzebowania Zamawiającego. Zamawiający dopuszcza zmniejszenie dostawy o nie więcej niż 20%.
7. 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.
8. 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.
9. Zamawiający wymaga, aby „Termin realizacji dostawy” nie był dłuższy niż 24 godzin od złożenia zamówienia.
10. Wykonawca zobowiązany jest na każde żądanie Zamawiającego okazać w stosunku do każdego produktu odpowiedni certyfikat zgodności z Polską Normą lub normami europejskimi. Na prośbę Zamawiającego, Wykonawca przedstawienia karty charakterystyki produktów.
11. Wykonawca zobowiązuje się dostarczać przedmiot umowy w odpowiednio oznaczonych i oryginalnych opakowaniach, zgodnie z aktualnymi przepisami prawnymi.
12. Zamawiający wymaga, aby wszystkie dostarczane produkty oznakowane były w sposób zrozumiały, wyraźny, czytelny i trwały:
  - a) posiadały nienaruszone fabryczne jednostkowe opakowanie, dopuszczone do kontaktu z żywnością; opakowanie oznakowane **w języku polskim**: nazwa produktu, nazwa i adres producenta, masa netto, wykaz składników, wartość odżywcza w 100g produktu, warunki przechowywania, numer partii, data produkcji, data minimalnej trwałości /przydatności do spożycia.
  - b) posiadały odpowiednie atesty;
  - c) posiadały HDI (handlowe dokumenty identyfikacyjne) - świadectwo kontroli jakości;
  - d) spełniały normy związane ze Zintegrowanym Systemem Zarządzania HACCP.
12. Dostawy realizowane będą w ilościach i asortymencie określonym przez Zamawiającego każdorazowo pisemnie lub telefonicznie z wyprzedzeniem przed dostawą.
13. Koszty przewozu, rozładunku, dostarczenia na miejsce wskazane, zabezpieczenia i ubezpieczenia towaru za czas przewozu ponosi Wykonawca.
14. Zamawiający zapewni odbiór zamówionego towaru w Domu Pomocy Społecznej w Zaskalu, ul. Kardynała Karola Wojtyły 136, 34-424 Szaflary.
15. Odbiór zamówionego towaru/asortymentu realizowany jest w pomieszczeniach magazynowych tylko w obecności kierowcy (Dostawcy) oraz osoby wyznaczonej/ upoważnionej przez Zamawiającego.

16. Dostawa obejmuje rozładunek i wniesienie w miejscu wskazanym przez Zamawiającego.
17. 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. Jak również musi być zapewnione skuteczne rozdzielanie produktów (rozdzielność towarowa) względem asortymentu, oraz transport w odpowiedniej temperaturze dostosowanej do rodzaju i asortymentu produktów.
18. Dostawy będą realizowane zgodnie z zasadami „Dobrej praktyki higienicznej”, szczególnie w zakresie: stanu higienicznego samochodu, higieny osobistej kierowcy, daty przydatności do spożycia, temperatury przewozu. Pojemniki oraz opakowania będą posiadały atest PZH dopuszczający do kontaktu z żywnością. Transportery / kontenery lub pojemniki używane do przewozu artykułów żywnościowych muszą być utrzymywane w czystości i w dobrym stanie, aby chronić produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem. W sposób zapobiegający utracie walorów smakowych, odżywczych oraz jakościowych.
19. Artykuły żywnościowe objęte dostawą muszą spełniać wymogi sanitarno-epidemiologiczne i zasady systemu HACCP w zakładach żywienia zbiorowego.
20. Dostawa i transport artykułów żywnościowych (piekarskich, cukierniczych) musi odbywać się w warunkach zgodne z wytycznymi dla tych produktów. Zapewnienie transportu samochodem przystosowanym do przewozu żywności wymagającej przechowywania w warunkach chłodniczych 0-4°C lub nie wymagającej przechowywania w obniżonych temperaturach maks. do 20°C.
21. Ponadto dostawa i transport artykułów żywnościowych musi odbywać się w warunkach chroniąc produkt przed: uszkodzeniami, zanieczyszczeniem zewnętrznym, szkodnikami oraz z zachowaniem zasad higieniczno-sanitarnych. Każdy pojazd wykorzystywany do przewozu żywności musi być do tego przystosowany i zatwierdzony przed PIS.
22. Produkty muszą być dostarczane w opakowaniach jednostkowych podanych w Formularzu Cenowym / Ofertowym.
23. 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.**
24. Wykonawca zobowiązuje się dostarczać zamówiony towar odpowiedniej jakości – zgodnie z Polskimi Normami lub atestami wydanymi przez odpowiedni Zakład Higieny Weterynaryjnej, posiadający udokumentowane, wymagane prawem dopuszczenia do obrotu krajowego, aktualne atesty i certyfikaty – za co ponosi odpowiedzialność. Przy każdej dostawie należy dołączyć odpowiednie dokumenty. Zamawiający dokonuje odbioru ilościowego i jakościowego dostarczonego towaru. W przypadku braku ilościowego lub złej jakości składa niezwłocznie reklamację, którą Wykonawca przyjmuje, rozpatruje i niezwłocznie wymienia towar złej jakości na towar dobrej jakości lub uzupełnia braki ilościowe pod rygorem natychmiastowego odstąpienia od umowy przez Zamawiającego. Przy czym odstąpienie od umowy przez Zamawiającego nie zwalnia Wykonawca od wymiany towaru lub uzupełnienia braków ilościowych w towarze już dostarczonym.
25. Zamawiający może odmówić przyjęcie towaru/ artykułów żywnościowych:

- a) których nie zamówił bądź przekraczających zamówioną ilość,
- b) niespełniających wymogów jakościowych,
- c) dostarczonych po terminie realizacji zamówienia,

W przypadku stwierdzenia uchybień w dostawie Zamawiający przekaże Wykonawcy drogą elektroniczną protokół reklamacyjny.

W przypadku złożenia reklamacji przez Zamawiającego, Wykonawca zobowiązany jest do jej rozpatrzenia i wyeliminowania wad (dokonania wymiany lub skorygowania dostawy).

26. Zamawiający zastrzega sobie możliwość odmowy przyjęcia całej partii towaru lub jej części w przypadku dostawy artykułów żywnościowych złej jakości (po terminie przydatności do spożycia / zbyt krótka data oraz na granicy przydatności do spożycia) lub 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.
27. 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.
28. W przypadku zakupu interwencyjnego Zamawiający odstępuje od zakupu u Wykonawcy towaru objętego zakupem interwencyjnym. Z tego tytułu Wykonawca nie ma żadnych roszczeń.
29. 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.
30. Artykuły nie będą wskazywały oznak nieświeżości lub zepsucia. Jakość dostarczanych produktów nie może budzić zastrzeżeń. Produkty będą świeże, zdrowe w dobrym smaku typowe dla zamawianego asortymentu.
31. Artykuły pakowane muszą być dostarczone w oryginalnych, nieuszkodzonych, szczelnych, zamkniętych, prawidłowo oznakowanych opakowaniach. Produkty odjęte umową powinny być dostarczone suche, bez obecności szkodników oraz uszkodzeń przez nich wyrządzonych, bez ślądów pleśni i wilgoci, bez obcych zapachów i smaków.
32. Cechy dyskwalifikujące artykuły żywnościowe/towary: obce posmaki, zapachy, świadczące o nieświeżości, oślizgłość, nalot pleśni, zmiana barwy produktu, wycieki płynów z produktu, brudna powierzchnia, ślady ziemi, kurzu i pyłu, obecność szkodników oraz ich pozostałości, uszkodzone mechanicznie, niewyrośnięte, zakalcowate wewnątrz lub w zbyt ciemnym kolorze skórki / powierzchni produktów świadczącej o spaleniu produktu, mrożony produkt, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia, brak Handlowego Dokumentu Identyfikującego, warunki termiczne transportu lub temperatura surowców nie odpowiadająca wymaganiom. Niedopuszczalne są produkty uszkodzone, połamane, a także zniszczone lub otwarte opakowania albo hermetycznie nieszczelne, bądź dostarczane w opakowaniach zastępczych /nieoryginalnych i inne nie ujęte w opisie .
33. Rozliczenia mogą być przeprowadzone jedynie w złotych polskich.



34. Rozliczenia pomiędzy Zamawiającym, a Wykonawcą będą następowały po każdym zrealizowanym prawidłowo zamówieniu, według cen jednostkowych brutto przedstawionych w formularzu cenowym, na podstawie faktycznie zrealizowanych dostaw. Poprawy faktur bądź korekty (cenowe, ilościowe) będą realizowane w ciągu 24 godzin od dnia dostawy.
35. Dostarczony towar odpowiada przepisom i normom obowiązującym na terenie Unii Europejskiej oraz Polski, zgodny z obowiązującymi atestami oraz systemem HACCP.
36. Przy realizacji przedmiotu umowy Wykonawca zobowiązany jest spełniać wymagania obowiązujących krajowych i unijnych przepisów prawa żywnościowego, oraz do ich przestrzegania w szczególności m. in. :
- a) ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2023 poz. 1448), oraz akta wykonawcze wydane na podstawie tej ustawy; w tym HACCP
  - b) ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2023r. poz. 872),
  - c) ustawy z dnia 21 grudnia 2000r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. z 2023r. poz. 1980),
  - d) rozporządzeniem WE nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz.Urz.UE L 139 z dnia 30.04.2004r. poz. 1 z późn.zm.)
  - e) rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 roku w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. 2015. poz. 29 ze zm.).
  - f) zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów zgodne z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 29 maja 2007r., w sprawie wzorów dokumentów dotyczących rejestracji i zatwierdzania zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu żywność podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2007r. Nr 106, poz. 730 ze zmianami).
  - g) ustawy z dnia 12 grudnia 2003 r. o ogólnym bezpieczeństwie produktów (t.j. Dz. U. z 2021r., poz. 222)
  - h) ustawie z 21.12.2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1980)
  - i) rozporządzeniu (WE) 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z późn.zm.)
  - j) rozporządzenie (WE) 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającym ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego powołujące Europejski Urząd ds. bezpieczeństwa żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. Urz. WE L2002.31.1 z późn.zm.)
  - k) rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady UE Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) 1925 /2006 oraz uchylenia Dyrektywy Komisji 87/250/EWG, Dyrektywy Rady (WE) nr90/496/EWG, Dyrektywy Komisji 1999/10WE, Dyrektywy 2000/13 WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektywy Komisji 2002/67/WE i 2008/WE oraz Rozporządzenia Komisji (WE) NR 608/2004 (Dz.U.UE. L .304/18 z dnia 22.11. 2011 z późn.zm.)

- l)** rozporządzenie (WE) 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 (Dz. Urz. UE. L .2004338.4);
- m)** rozporządzenie delegowane 2019/428 zmieniające rozporządzenie wykonawcze (UE) nr 543/2011 w zakresie norm handlowych w sektorze owoców i warzyw (Dz.U.U.E.L.2019.75.1)

37. 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.
38. Zamawiający wymaga aby u Wykonawcy została wyznaczona osoba do prowadzenia nadzoru nad prawidłowym przebiegiem realizacji zamówienia (udzielania wszelkich informacji oraz składania wyjaśnień w przypadku wystąpienia jakichkolwiek nieprawidłowości).

Osoby wyznaczone do nadzoru nad prawidłowym przebiegiem realizacji zamówienia:

- a)** po stronie Zamawiającego (Zaskale) - ....., tel. ...., e-mail: .....
- b)** po stronie Zamawiającego (Rabka) - ....., tel. ...., e-mail: .....
- c)** po stronie Wykonawcy - ....., tel. ...., e-mail: .....

Zmiana danych określonych powyżej nie stanowi zmiany umowy i następuje po uprzednim pisemnym powiadomieniu drugiej strony.