

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia są dostawy pieczywa, tłuszczu i nabiału do Zakładu Karnego w Brzegu.
2. Składanie zamówień:
 - a) część 1 - pieczywo
Zamówienia będą składane i przyjmowane telefonicznie lub pocztą elektroniczną (e-mail) na następną dostawę. Zamówienia będą składane przez Zamawiającego z co najmniej jednodniowym wyprzedzeniem. Dostawy będą przyjmowane od poniedziałku do soboty w godzinach od 8.00 do 12.00. W wyjątkowych sytuacjach dopuszczalna jest zmiana godziny dostawy po uprzednim uzgodnieniu telefonicznym pomiędzy Wykonawcą i Zamawiającym (w godzinach pracy magazynu).
 - b) część 2 - tłuszcze oraz część 3 - nabiał
Zamówienia będą składane i przyjmowane telefonicznie lub pocztą elektroniczną (e-mail) na następną dostawę. Zamówienia będą składane przez Zamawiającego z co najmniej jednodniowym wyprzedzeniem. Dostawy będą przyjmowane od poniedziałku do czwartku w godzinach od 8.00 do 12.00. W wyjątkowych sytuacjach dopuszczalna jest zmiana godziny dostawy po uprzednim uzgodnieniu telefonicznym pomiędzy Wykonawcą i Zamawiającym (w godzinach pracy magazynu).
3. Towar wraz z fakturą dostarczany będzie do magazynu mieszczącego się wewnątrz Zakładu Karnego w Brzegu przy ul. B. Chrobrego 29.
4. Podana ilość ww artykułów ma charakter szacunkowy i nie stanowi ostatecznego wymiaru zamówienia, w wyniku czego nie może być podstawą do zgłaszania roszczeń z tytułu niezrealizowanych dostaw. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany ilości poszczególnych produktów w dostawach, zmniejszając ilości maksymalnie o 30% każdego produktu ze względu na wystąpienie okoliczności, których nie można było przewidzieć w dacie zawierania umowy w tym zwłaszcza powodowanych zmniejszeniem liczby skazanych, bądź innymi nadzwyczajnymi zdarzeniami lub sytuacjami.
5. Wykonawcy nie przysługuje od zamawiającego odszkodowanie w przypadku zmniejszenia całkowitej ilości dostaw.
6. Realizacja dostaw musi odbywać się zgodnie w wymogami sanitarnymi określonymi w Ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 z późn. zm.).
7. Wykonawca realizuje dostawy własnym transportem i na własne ryzyko (m.in. kwestia zabezpieczenia i ubezpieczenia przewożonej partii towaru). Ustala się iż, każdorazowo przed wydaniem przedmiotu umowy ilość dostarczonego towaru oraz jego zgodność z zamówieniem, sprawdzona zostanie w siedzibie Zamawiającego przez strony umowy.
8. Dostarczone towary muszą spełniać obowiązujące wymagania i normy jakościowe zgodnie z wymaganiami zawartymi w Polskich Normach muszą być świeże lub posiadać ważne terminy przydatności do spożycia. W przypadku stwierdzenia przez Zamawiającego złej jakości dostarczonego towaru, strony sporządzają protokół wskazując w nim rodzaj stwierdzonych wad. Protokół ten stanowić będzie wezwanie Zamawiającego skierowane do Wykonawcy o wymianę dostarczonej partii towaru lub jej poszczególnego elementu na nową partię na własny koszt i ryzyko.
9. Odbiór jakościowy, gwarancja i reklamacja: Zamawiający zbada dostarczoną partię towaru w trakcie przyjęcia do magazynu. W przypadku stwierdzenia wad, Zamawiający niezwłocznie poinformuje o tym fakcie Wykonawcę. Wykonawca jest zobowiązany wymienić w tym samym dniu wadliwą partię towaru. Przedmiot zamówienia winien być odpowiednio oznakowany (zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i rozwoju wsi z dnia 23 grudnia 2014 r.) oraz posiadać Handlowy Dokument Identyfikacyjny.
10. Dostawy produktów spożywczych obok ceny zakupu Zamawiający zasadniczo nie ponosi dodatkowych kosztów związanych z korzystaniem z przedmiotu zamówienia. Jedynym uwzględnianym przez Zamawiającego jest koszt dostawy. Korzystanie wyłącznie z kryterium cenowego pozwala Zamawiającemu zgodnie z art. 246 ust. 2 ustawy Prawo zamówień publicznych zastosować jedno kryterium. Wymagania jakościowe określone w opisie przedmiotu zamówienia odnoszą się do głównych elementów, istotnych cech składających się na przedmiot zamówienia uregulowanych w dyrektywach i aktach prawnych. Wymagany opis gwarantować ma to, że Wykonawcy zaoferują przedmiot zamówienia nieróżniący się jakościowo, realizowany w taki sam sposób i na takich samych zasadach. W takich okolicznościach Wykonawcy mogą konkurować ze sobą wyłącznie lub przede wszystkim ceną. Należy bowiem pamiętać, że gospodarne, celowe i efektywne wydatkowanie środków publicznych nie polega na ponoszeniu wyższych kosztów za świadczenie w zamian za nieistotne z punktu widzenia Zamawiającego „wzrosty jego jakości”. Stanowiąc kryteria należy mieć na uwadze obowiązek zachowania nowej zasady efektywności ekonomicznej z art. 17 ustawy. Zasada ta wyraża się w obowiązku

udzielenia zamówienia w sposób zapewniający zarówno najlepszą jakość przedmiotu zamówienia w stosunku do środków, które Zamawiający może przeznaczyć na jego realizację, jaki i najlepszy stosunek nakładów do efektów, w tym efektów społecznych, środowiskowych i gospodarczych. Szacując wartość zamówień na dostawy produktów spożywczych uwzględniono przedmiot (dostawa), koszty transportu towarów do Zamawiającego, a także towarzyszących transportowi usług. Koszt zużycia równa się kosztowi nabycia.

Część 1 - pieczywo

Lp	Nazwa	Stawka Vat %	jm	ilość
1	Chleb mieszany pszenno-żytni	5	Kg	21 760
	Chleb mieszany pszenno-żytni, krojony, paczkowany po 320 g – ok. 21.760,00 kg (68.000 szt.) CPV - 15811100-7 pokrojony na równe kromki grubości w zakresie od 11 do 13 mm, pakowany w opakowania jednostkowe - woreczki foliowe dopuszczone do kontaktu z żywnością. Na każdym bochenku musi znajdować się informacja o produkcie, dacie przydatności do spożycia oraz wadze ¹ . Bez konserwantów i polepszaczy. Pieczywo świeże. Skórka równomiernie zabarwiona, bez pęknięć na powierzchni i na bokach, ściśle zrośnięta z miękiszem, mięksiz powinien być elastyczny, zapach i smak pieczywa odpowiedni dla danego rodzaju pieczywa. Chleb wytwarzany zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywienia i żywności oraz rozporządzeniami wydanymi na jej podstawie, a także będzie odpowiadać standardom określonym w Polskich Normach. Zamawiający może żądać od Wykonawcy okazania w stosunku do każdego produktu odpowiedniego certyfikatu zgodności z Polską Normą lub normami europejskimi. Termin przydatności do spożycia minimum 5 dni liczony od dnia dostawy do magazynu zamawiającego.			
2	Chleb pszenny	5	Kg	5 760
	Chleb pszenny, krojony, paczkowany po 320 g – ok. 5.760,00 kg (18.000 szt.) - CPV - 15811100-7 pokrojony na równe kromki grubości w zakresie od 11 do 13 mm, pakowany w opakowania jednostkowe - woreczki foliowe dopuszczone do kontaktu z żywnością. Na każdym bochenku musi znajdować się informacja o produkcie, dacie przydatności do spożycia oraz wadze ¹ . Bez konserwantów i polepszaczy. Pieczywo świeże. Skórka równomiernie zabarwiona, bez pęknięć na powierzchni i na bokach, ściśle zrośnięta z miękiszem, mięksiz powinien być elastyczny, zapach i smak pieczywa odpowiedni dla danego rodzaju pieczywa. Chleb wytwarzany zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywienia i żywności oraz rozporządzeniami wydanymi na jej podstawie, a także będzie odpowiadać standardom określonym w Polskich Normach. Zamawiający może żądać od Wykonawcy okazania w stosunku do każdego produktu odpowiedniego certyfikatu zgodności z Polską Normą lub normami europejskimi. Termin przydatności do spożycia minimum 5 dni liczony od dnia dostawy do magazynu zamawiającego.			
3	Chleb graham	5	kg	968
	Chleb graham, krojony, paczkowany po 320 g – ok. 968 kg (3.025 szt.) - CPV - 15811100-7 pokrojony na równe kromki grubości w zakresie od 11 do 13 mm, pakowany w opakowania jednostkowe - woreczki foliowe dopuszczone do kontaktu z żywnością. Na każdym bochenku musi znajdować się informacja o produkcie, dacie przydatności do spożycia oraz wadze ¹ . Bez konserwantów i polepszaczy. Pieczywo świeże. Skórka równomiernie zabarwiona, bez pęknięć na powierzchni i na bokach, ściśle zrośnięta z miękiszem, mięksiz powinien być elastyczny, zapach i smak pieczywa odpowiedni dla danego rodzaju pieczywa. Chleb wytwarzany zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywienia i żywności oraz rozporządzeniami wydanymi na jej podstawie, a także będzie odpowiadać standardom określonym w Polskich Normach. Zamawiający może żądać od Wykonawcy okazania w stosunku do każdego produktu odpowiedniego certyfikatu zgodności z Polską Normą lub normami europejskimi. Termin przydatności do spożycia minimum 5 dni liczony od dnia dostawy do magazynu zamawiającego.			
4	Bułka tarta	5	kg	100
	Bułka tarta w opakowaniach 0,5-1 kg. ok. 100,00 kg - CPV - 15821000-9 Zapach: powinien być czysty z właściwym aromatem, niedopuszczalny jest zapach stęchły, spalony i inny obcy, Konsystencja: sypka bez grudek i zbryleń Barwa: równomiernie zabarwiona, o odcieniu żółto-żółtym Oznakowanie: Metki na każdym opakowaniu powinny zawierać ¹ : Nazwę środka spożywczego, składniki występujące w środku spożywczym, datę minimalnej trwałości, dane identyfikujące wartość netto, warunki przechowywania. Termin przydatności do spożycia min. 1 miesiąc liczony od dnia dostawy do magazynu zamawiającego.			

¹⁾ Zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i rozwoju wsi z dnia 23 grudnia 2014 r w sprawie znakowania środków spożywczych. (Dz.U. 2015 poz. 29 z późn.zm.).

Część 2 - tłuszcze

Lp	Nazwa	Stawka Vat %	jm	ilość
1	Margaryna mleczna do smarowania PN- A-86901, CPV- 15431100-9	5	kg	3 900
	Margaryna do smarowania pieczywa w kostkach o wadze 200 do 250g o zawartości tłuszczu od 30% do 50% termin przydatności do spożycia minimum 2 miesiące (widoczny termin przydatności do spożycia na opakowaniu) ¹⁾			
2	Olej roślinny - jadalny PN-A-86908, CPV- 15411100-3	5	L	1 200
	Olej roślinny -jadalny- (do smażenia i surówek), Butelki o pojemności od 0,9L do 5L. Termin przydatności do spożycia minimum 3 miesiące (widoczny termin przydatności do spożycia na opakowaniu) ¹⁾			

¹⁾ Zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i rozwoju wsi z dnia 23 grudnia 2014 r w sprawie znakowania środków spożywczych. (Dz.U. 2015 poz. 29).

Część 3 - nabiał

Lp	Nazwa	Stawka Vat %	jm	ilość
1	Twaróg chudy PN-A-86300:1991/Az3:2001, CPV 15542100-0	5	kg	2 000
	Preferencje zamawiającego w zakresie jakości: Twaróg chudy świeży, o wadze do 200 g pakowany w folię vacuum, jedna gramatura przez cały okres trwania umowy, ewentualna zmiana gramatury w stosunku do poprzedniej dostawy po ustaleniu z zamawiającym. Oznakowanie: metki na każdym opakowaniu powinny zawierać ¹⁾ Nazwę środka spożywczego, składniki występujące w środku spożywczym, datę minimalnej trwałości (widoczny termin przydatności do spożycia na opakowaniu), dane identyfikujące wartość netto, warunki przechowywania. Termin przydatności do spożycia min. 14 dni liczone od dnia dostarczenia.			
2	Kostka topiona 100 g , CPV 15431200-0	5	kg	480
	Preferencje zamawiającego w zakresie jakości: Produkt topiony, mleczno-tłuszczowy, w którym sery podpuszczkowe zostały częściowo zastąpione tłuszczem roślinnym utwardzonym, o zawartości tłuszczu min. 16%, opakowanie jednostkowe: kostka 100g. Oznakowanie: metki na każdym opakowaniu powinny zawierać ¹⁾ Nazwę środka spożywczego, składniki występujące w środku spożywczym, datę minimalnej trwałości (widoczny termin przydatności do spożycia na opakowaniu), dane identyfikujące wartość netto, warunki przechowywania. Termin przydatności do spożycia min. 1 m-c, liczony od dnia dostarczenia do magazynu zamawiającego.			
3	Serek typu fromage CPV 15542200-1	5	kg	500
	Preferencje zamawiającego w zakresie jakości: Serek fromage o wadze do 100g w opakowaniach jednostkowych. Dodatek smakowy: warzywa, ewentualnie inne po konsultacji z zamawiającym, jedna gramatura przez cały okres trwania umowy, ewentualna zmiana gramatury w stosunku do poprzedniej dostawy po ustaleniu z zamawiającym Oznakowanie: metki na każdym opakowaniu powinny zawierać ¹⁾ Nazwę środka spożywczego, składniki występujące w środku spożywczym, datę minimalnej trwałości (widoczny termin przydatności do spożycia na opakowaniu), dane identyfikujące, wartość netto, warunki przechowywania. Termin przydatności do spożycia min. 14 dni liczone od dnia dostarczenia.			
4	Śmietana ukwaszona 12% PN-A-86050:2002/Az1:2006, CPV 15512100-1	5	kg	300
	Preferencje zamawiającego w zakresie jakości:			

	<p>Śmietana ukwaszona 12%, w kartonie lub kubku do 400g jedna gramatura przez cały okres trwania umowy, ewentualna zmiana gramatury w stosunku do poprzedniej dostawy po ustaleniu z zamawiającym.</p> <p>Oznakowanie: metki na każdym opakowaniu powinny zawierać¹</p> <p>Nazwę środka spożywczego, składniki występujące w środku spożywczym, datę minimalnej trwałości(widoczny termin przydatności do spożycia na opakowaniu), dane identyfikujące wartość netto, warunki przechowywania.</p> <p>Termin przydatności do spożycia min. 21 dni od dnia dostarczenia.</p>			
5	Jogurt naturalny czysty CPV 15551310-1	5	kg	180
	<p>Preferencje zamawiającego w zakresie jakości:</p> <p>Jogurt naturalny z zawartością tłuszczu do 10%, o wadze do 150g w opakowaniach jednostkowych, jedna gramatura przez cały okres trwania umowy, ewentualna zmiana gramatury w stosunku do poprzedniej dostawy po ustaleniu z zamawiającym.</p> <p>Oznakowanie: metki na każdym opakowaniu powinny zawierać¹</p> <p>Nazwę środka spożywczego, składniki występujące w środku spożywczym, datę minimalnej trwałości (widoczny termin przydatności do spożycia na opakowaniu), dane identyfikujące, wartość netto, warunki przechowywania.</p> <p>Termin przydatności do spożycia min. 14 dni liczone od dnia dostarczenia.</p>			
6	Serek twarogowy kremowy, typu "kanapkowy" do smarowania pieczywa, CPV 15542100-0	5	kg	200
	<p>Preferencje zamawiającego w zakresie jakości:</p> <p>Serek twarogowy z zawartością tłuszczu do 20%, o wadze do 100 g w opakowaniach jednostkowych, jedna gramatura przez cały okres trwania umowy, ewentualna zmiana gramatury w stosunku do poprzedniej dostawy po ustaleniu z zamawiającym.</p> <p>Oznakowanie: metki na każdym opakowaniu powinny zawierać¹</p> <p>Nazwę środka spożywczego, składniki występujące w środku spożywczym, datę minimalnej trwałości (widoczny termin przydatności do spożycia na opakowaniu), dane identyfikujące, wartość netto, warunki przechowywania.</p> <p>Termin przydatności do spożycia min. 14 dni liczone od dnia dostarczenia</p>			

¹⁾ Zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i rozwoju wsi z dnia 23 grudnia 2014 r w sprawie znakowania środków spożywczych. (Dz.U. 2015 poz. 29).