**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**1. Przewidywane ilości i terminy dostaw**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nr Zad** | **Przedmiot zamówienia** | **CPV** | **j.m.** | **Szacunkowa ilość** |
| Zad.1 | **Chleb mieszany pszenno-żytni, krojony, paczkowany po 350 g** | **CPV – 15811100-7** | kg | 120 000 |
| **Chleb pszenny, krojony, paczkowany po 350 g** | **CPV – 15811100-7** | kg | 37 000 |
| **Bułka tarta** | **CPV - 15812200-5** | kg | 500 |
| **Chleb razowy** | **CPV - 15812200-5** | kg | 6 000 |

**1. Przedmiot zamówienia**

**1.1. Chleb mieszany pszenno-żytni, krojony, paczkowany po 350 g**

pokrojony na równe kromki grubości w zakresie od 11 do 13 mm, pakowany w opakowania jednostkowe (woreczki foliowe). Na każdym bochenku musi znajdować się informacja o produkcie, dacie przydatności do spożycia oraz wadze. Bez konserwantów i polepszaczy. Pieczywo świeże. Skórka równomiernie zabarwiona, bez pęknięć na powierzchni i na bokach, ściśle zrośnięta z miękiszem, miękisz 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**

**--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------**

**1.2. Chleb pszenny, krojony, paczkowany po 350 g**

pokrojony na równe kromki grubości w zakresie od 11 do 13 mm, pakowany w opakowania jednostkowe (woreczki foliowe). Na każdym bochenku musi znajdować się informacja o produkcie, dacie przydatności do spożycia oraz wadze. Bez konserwantów i polepszaczy. Pieczywo świeże. Skórka równomiernie zabarwiona, bez pęknięć na powierzchni i na bokach, ściśle zrośnięta z miękiszem, miękisz 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**

**--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------**

**1.3. Bułka tarta**

**Termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 60 dni od daty** **dostawy do magazynu-zamawiającego.**

**--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------**

**1.4. Chleb razowy**

Chleb razowy o wadze netto 400g - pokrojony na równe kromki grubości w zakresie od 11 do 13 mm, pakowany w opakowania jednostkowe (woreczki foliowe). Na każdym bochenku musi znajdować się informacja o produkcie, dacie przydatności do spożycia oraz wadze. Bez konserwantów i polepszaczy. Pieczywo świeże. Kształt chleba prostokątny (blaszka), skórka równomiernie zabarwiona, bez pęknięć na powierzchni i na bokach, ścisłe zrośnięta z miękiszem, zapach i smak pieczywa odpowiedni dla danego rodzaju pieczywa. Chleb wytwarzany będzie zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywienia i żywności oraz rozporządzeniami wydanymi na jej podstawie, a także będzie odpowiadać standardom określonym w Polskich Norm. Zamawiający może zadać 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**  
**--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------**

Każdy asortyment produktów powinien być dostarczany w opakowaniach zbiorczych, do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny. (HDI)

1. Ilość szacunkowa wskazana w tabeli dla poszczególnego rodzaju asortymentu może ulec zmniejszeniu lub zwiększeniu w zależności od bieżących potrzeb Zamawiającego z zastrzeżeniem, iż wartość całkowita dla całości zamówienia w podpisanej umowie nie zostanie przekroczona. Produkty zamówienia są powszechnie dostępne oraz mają ustalone standardy jakościowe.

2. Dostawy odbywać się będą bezpośrednio do siedziby Zakładu Karnego w Przytułach Starych **w godzinach 8:00 – 11:00, bez niedziel i świąt.** W szczególnych i uzasadnionych przypadkach, których Zamawiający nie był w stanie przewidzieć (np.: znaczny wzrost stanu żywionych, itp.) Wykonawca będzie zobowiązany do realizacji dodatkowego zamówienia w tygodniu zgłoszonego przez Zamawiającego, w ciągu 12 godzin od chwili zgłoszenia takiej potrzeby.

3. Dostawy przez Wykonawcę będą realizowane sukcesywnie w ilościach i określonym terminie, po uprzednim telefonicznym, faksowym lub e-mailowym złożeniu zamówienia przez Zamawiającego.

4. Wykonawca jest zobowiązany do należytego wykonania dostaw dla Zamawiającego na własny koszt i ryzyko, środkiem transportu odpowiadającym wymogom sanitarnym, w sposób zapobiegający utracie walorów smakowych i odżywczych dostarczanego asortymentu dostawy. Dostarczone towary muszą odpowiadać wymaganiom jakościowym zawartym w obowiązujących normach, mają być świeże, z długim okresem przydatności do spożycia, oznakowane zgodnie z przepisami obowiązującymi w tym zakresie i posiadać Handlowy Dokument Identyfikacyjny.

5. Dostawa produktów spożywczych obok ceny zakupu zamawiający zasadniczo nie ponosi dodatkowych kosztów związanych z korzystaniem z przedmiotu zamówienia. Jedynym uwzględnianym przez zamawiającego jest koszt dostawy. Prawo zamówień publicznych nie zawiera definicji powszechnej dostępności, a interpretacja tego pojęcia ma kluczowe znaczenie z punktu widzenia przetargów na artykuły spożywcze. Zgodnie z nowelizacją ustawy samo kryterium ceny może mieć zastosowanie wówczas, gdy przedmiot zamówienia jest powszechnie dostępny oraz ma ustalone standardy jakościowe. Ustalone standardy jakościowe należy rozumieć jako przeciętne typy, wyroby odpowiadające przeciętnym wymaganiom, które odnosi do standardów określonych przepisami prawa oraz norm w powszechnym odbiorze konsumenckim. Ustalone standardy jakościowe należy rozumieć, jako powtarzalne cechy jakościowe i techniczne rzeczy oraz usługi, niewymagające skomplikowanego opisu. Ustalone standardy jakościowe należy rozumieć, jako typy lub gatunki (dostaw/usług) znormalizowane, odpowiadające przeciętnym, oferowanym w powszechnej ofercie standardom, nie zaś specyficznym wymaganiom zamawiającego, na skutek dostosowania standardu dostawy czy usługi do jego indywidualnych potrzeb, a zatem, o jakości niewymagającej indywidualnego ustalenia. Dostawy produktów spożywczych powinno uznać za zamówienie powszechnie dostępne o ustalonym standardzie jakościowym. Można zatem zastosować do jego udzielenia kryterium - cena 100 %. Nie wiąże się z ponoszeniem dodatkowych kosztów podczas realizacji przedmiotu zamówienia, gdyż, mówiąc zostaną one skonsumowane. Szacując wartość zamówień na dostawy produktów spożywczych uwzględniono przedmiot (dostawa), koszty transportu towarów do zamawiającego, a także towarzyszących transportowi usług.

6. Zamówienia ilościowe i asortymentowe towaru – drogą telefoniczną, faksową lub elektroniczną Zamawiający składać będzie nie później niż do godziny 14:00 dnia poprzedzającego dostawę. Umowa realizowana będzie w oparciu o zamówienia częściowe, zgodnie z faktycznymi potrzebami Zamawiającego. Zamawiający każdorazowo będzie uzgadniał z Wykonawcą ilość i termin każdej dostawy.

7. Odbiór artykułów będzie następować poprzez wspólną kontrolę ilościowo – jakościową przeprowadzoną przez osoby działające w imieniu Zamawiającego i Wykonawcy.

8. W przypadku zakwestionowania dostawy, która nie odpowiada ilościowo lub normom jakościowym bądź też z innych przyczyn nie odpowiada obowiązującym wymaganiom w zakresie warunków bezpieczeństwa żywności i żywienia, Zamawiający sporządza protokół niezgodności zawierający wszelkie ustalenia dokonane w toku odbioru. Protokół niezgodności podpisuje osoba dokonująca odbioru w imieniu Zamawiającego i osoba dostarczającą towar w imieniu Wykonawcy. Zamawiający uprawniony jest również do jednostronnego sporządzenia tegoż protokołu ze skutkiem dla Wykonawcy.

9. Dostawy winny odbywać się w odpowiednio przystosowanych pojemnikach (opakowaniach) stanowiących własność Wykonawcy i spełniających wymagania przewidziane do przechowywania żywności. Opakowania zwrotne Zamawiający zwróci Wykonawcy przy następnej dostawie. Z tytułu wypożyczania i korzystania z opakowań zbiorczych Wykonawca nie będzie pobierał żadnych opłat.

10. Wykonawca wraz z dostawą jest zobowiązany przekazać Zamawiającemu dokumenty w postaci dowodu dostawy lub faktury. Dowód dostawy winien zawierać minimum: dane dostawcy, rodzaj dostarczonego towaru, ilość dostarczonego towaru, cenę jednostkową oraz wartość ogólną towaru.

11. W przypadku zgłoszenia przez Zamawiającego dla Wykonawcy zastrzeżeń w zakresie jakości lub ilości dostarczonego towaru Wykonawca zobowiązany jest na własny koszt wymienić zakwestionowane artykuły na towar pełnowartościowy bądź też w przypadku braków ilościowych – uzupełnienia towaru niezwłocznie lecz nie później niż do godziny 15:30 dnia, w którym nastąpiła dostawa wadliwa zgłoszona przez Zamawiającego.

12. W sytuacji niedostarczenia zamówionej ilości produktów, przez Wykonawcę w terminie - Zamawiający zastrzega sobie prawo do zakupienia takiego samego asortymentu i ilości na koszt Wykonawcy u innego podmiotu. Wykonawca zobowiązuje się do pokrycia kosztów transportu oraz różnicy pomiędzy ceną dokonanego zakupu, a ceną Wykonawcy poniesionych przez Zamawiającego. Powyższe koszty Zamawiający ma prawo potrącić z istniejącej między stronami wierzytelności pieniężnej. Ponadto Zamawiający będzie miał prawo do żądania od Wykonawcy wyrównania szkody spowodowanej niewykonaniem, bądź nienależytym wykonaniem zamówienia.

13. W przypadku zastrzeżeń co do jakości dostarczonych przez Wykonawcę produktów Zamawiający zastrzega sobie prawo do ich badania w niezależnej instytucji. W przypadku potwierdzenia wątpliwości Zamawiającego co do jakości otrzymanego artykułu Zamawiający obciąży kosztami badań Wykonawcę.

14. Wykonawca będzie wystawiał faktury, w okresie tygodniowym w oparciu o ceny jednostkowe towaru oraz wielkość faktycznie zrealizowanej dostawy.

15. Termin płatności faktury – 30 dni od daty wpływu prawidłowo wystawionej faktury.

16. W przypadku braku środków finansowych na koncie Zamawiającego, Wykonawca zobowiązuje się prolongować termin zapłaty o 30 dni, nie wstrzymując dostaw bieżących.

17. Z tytułu niezrealizowanych dostaw w okresie realizacji umowy Wykonawcy nie przysługują roszczenia finansowe oraz prawne.

**18. Czas trwania umowy: 12 miesięcy**

19. Planowany okres realizacji: **od 01.01.2025 r. do 31.12.2025 r.**