

OPIS PRZEDMITU ZAMÓWIENIA

Kod CPV: 15810000-9 Pieczywo, świeże wyroby piekarskie i ciastkarskie

Lp.	Nazwa towaru
1.	Chleb pszenno-żytni; cały bochenek 300 g; niekrojony Pieczywo świeże mieszane z wypieku bieżącego, wytwarzane na naturalnym zakwasie, bez zawartości konserwantów i sztucznych barwników. Produkt o regularnym kształcie, elastycznym mięszem oraz prawidłowo wykształconą skórką, bez wad organoleptycznych. Dostawy z wypieku bieżącego w atestowanych pojemnikach zbiorczych.
2.	Chleb pszenno-żytni; cały bochenek 300 g; niekrojony Pieczywo świeże pszenne z wypieku bieżącego, wykonane z mąki wysokiej jakości, bez zawartości konserwantów i sztucznych barwników. Produkt o regularnym kształcie, elastycznym mięszem oraz prawidłowo wykształconą skórką, bez wad organoleptycznych. Dostawy z wypieku bieżącego w atestowanych pojemnikach zbiorczych.
3.	Chleb razowy; cały bochenek 500 g; niekrojony Pieczywo świeże żytnie razowe, o wysokiej zawartości błonnika, bez zawartości konserwantów i sztucznych barwników. Produkt o regularnym kształcie, zwartej strukturze mięszu oraz prawidłowo wykształconą skórką, bez wad organoleptycznych. Dostawy z wypieku bieżącego w atestowanych pojemnikach zbiorczych.
4.	Bułka tarta; opakowanie do 1 kg Produkt spożywczy z przemiału pieczywa pszenno-żytniego, drobno mielony, o jednolitej barwie i neutralnym zapachu. Opakowanie jednostkowe musi posiadać etykietę zawierającą: nazwę produktu, dane producenta, termin przydatności, warunki przechowywania, pełny skład oraz wagę netto.
5.	Bułka pszenna (kajzerka); 50 g Pieczywo pszenne świeże typu „kajzerka”, z wypieku bieżącego. Produkt o masie 50 g, charakteryzujący się chrupiącą skórką i miękkim, dobrze napowietrzonym mięszem. Dostawy z wypieku bieżącego w atestowanych pojemnikach zbiorczych.

Warunki realizacji zamówienia

- Zamawiający gwarantuje złożenie zamówień na dostawę przedmiotu zamówienia na poziomie nie mniejszym niż 60% wartości brutto umowy (realizacja umowy w pozostałym zakresie uzależniona będzie od faktycznych potrzeb zamawiającego wynikających ze zmiennej liczby stanu żywionych) – dotyczy zarówno części 1 oraz części 2.
- Towar musi odpowiadać warunkom jakościowym zgodnym z obowiązującym prawem żywnościowym, zasadami GMP/GHP oraz systemem HACCP
- Sukcesywne dostawy przez okres 12 miesięcy (termin liczony od dnia 16 maja 2026 r.) – termin dotyczy części 1 oraz części 2.
- Dostarczony towar musi posiadać Handlowy Dokument Identyfikacyjny w języku polskim, zgodny z Rozporządzeniem (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r., zawierający: nazwę żywności, pełny skład z wyróżnionymi alergenami, masę netto, datę minimalnej przydatności oraz tabelę wartości odżywczej w 100g.
- Waga produktu netto ma odpowiadać faktycznie zamówionej i zafakturowanej ilości towaru
- Wykonawca dostarczy towar spełniający wymogi zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, w szczególności z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448, z późn. zm.).
- Dostawa towaru codziennie z wyłączeniem niedziel oraz dni ustawowo wolnych od pracy w godz. 7:00 – 10:00. W soboty i dni poprzedzające ustawowo wolne od pracy, dostawy pieczywa będą proporcjonalnie większe. Transport na koszt wykonawcy, w ilościach przekazanych za pośrednictwem poczty elektronicznej

- lub telefonicznie na jeden dzień przed planowaną dostawą (zamawiający dopuszcza, po uprzednim uzgodnieniu, możliwość zmiany dnia i godziny dostawy – za zgodą Zamawiającego.)
8. Towar dostarczany w specjalistycznych skrzynkach piekarniczych, posiadających atesty do kontaktu z żywnością, które dzięki swoim właściwościom gwarantują pełne zabezpieczenie jakości oraz trwałość produktów spożywczych.
 9. Termin przydatności do spożycia: minimum 3 dni od dnia dostawy do zamawiającego w przypadku chleba pszenno-żytniego, chleba pszennego, chleba razowego, bułki pszennej świeżej (kajzerki). W przypadku bułki tartej termin przydatności do spożycia minimum 1 miesiąc
 10. Warunki płatności – należność regulowana na podstawie faktury VAT z 30-dniowym odroczonym terminem płatności, licząc od daty jej wystawienia. Dokumenty rozliczeniowe będą wystawiane i udostępniane zgodnie z aktualnymi wymogami Krajowego Systemu e-Faktur (KSeF).
 11. Adres realizacji dostaw:
 - W przypadku Część 1: **Areszt Śledczy w Elblągu, ul. 12 lutego 4a, 82-300 Elbląg**
 - W przypadku Część 2: **Oddział Zewnętrzny w Braniewie, ul. plac Grunwaldu 2a, 14-500 Braniewo**

Zasady reklamacji towaru

- a) Każdorazowy odbiór dostawy będzie poprzedzony kontrolą, co do ilości i jakości dostarczanego towaru przez przedstawiciela zamawiającego (w obecności kierowcy) z chwilą dostarczenia towaru. Zamawiający jest zobowiązany przy odbiorze towaru niezwłocznie po otwarciu pojemników sprawdzić jego ilość, jakość i stan opakowań oraz zbadać jakość towaru organoleptycznie
- b) Zamawiający w razie wątpliwości, co do jakości przedmiotu zamówienia, może przekazać go do zbadania właściwemu organowi kontroli żywności (w oddziale właściwym dla siedziby zamawiającego) w celu wydania orzeczenia, w sprawie jakości dostarczonego produktu. Próbkę w/w przedmiotu zamówienia do zbadania pobrane będą w obecności przedstawiciela wykonawcy (w przypadku niewyrażenia zgody ze strony wykonawcy próbki zostaną pobrane przez komisję w składzie trzech osób, powołaną przez zamawiającego). W wypadku, gdy badanie potwierdzi niewłaściwą jakość produktu zamawiający ma prawo dokonać zakupu towaru będącego przedmiotem umowy u dowolnie wybranego przez siebie sprzedawcy, na koszt i ryzyko wykonawcy. Niezależnie od wyników koszt badań za ich wykonanie poniesie wykonawca
- c) Zamawiający ma prawo odmowy przyjęcia całej partii towaru lub jej części w przypadku, gdy w trakcie oceny wizualnej i organoleptycznej zostanie stwierdzona zła jakość produktów, widoczne uszkodzenia spowodowane niewłaściwym zabezpieczeniem produktów, złymi warunkami transportowymi lub niewłaściwym stanem higienicznym środków transportu przewożących przedmiot umowy
- d) W przypadku stwierdzenia wad jakościowych dostarczanego towaru, negatywnej oceny organoleptycznej (np.: pleśń, obcy zapach, niewłaściwy wygląd lub uszkodzone opakowanie), wykonawca zobowiązuje się do wymiany zakwestionowanej partii towaru w ciągu 24 godzin (dopuszcza się możliwość wydłużenia terminu za obopólną zgodą stron). Wykonawcy nie przysługują z tego tytułu żadne roszczenia wobec zamawiającego
- e) Wykonawca zobowiązany jest do odebrania od zamawiającego wadliwego przedmiotu zamówienia na swój koszt, w terminie wyznaczonym przez zamawiającego. Wykonawcy nie przysługują z tego tytułu żadne roszczenia wobec zamawiającego
- f) W przypadku stwierdzenia wad jakościowych dostarczonego towaru w terminie późniejszym niż w dniu dostawy (w chwili dostawy uległ zepsuciu pomimo prawidłowego przechowywania i aktualnego terminu przydatności do spożycia), wykonawca najpóźniej w ciągu 24 godzin (dopuszcza się możliwość wydłużenia terminu za obopólną zgodą stron) dokona wymiany na produkt pełnowartościowy.

SPORZĄDZIŁ

REFERENT
Dział.....skiego
Ar.....biologu
st.....ski