

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA
**„Sukcesywne dostawy produktów żywnościowych do ośrodka kolonijno-
wczasowego „BAJKA” w Łukęcinie”**
Część 3

1. KODY CPV:

Część III:

15810000-9 Pieczywo, świeże wyroby piekarskie i ciastkarskie

2. ZAKRES DOSTAWY PRODUKTÓW ŻYWNOŚCIOWYCH:

1. Przedmiotem zamówienia są *sukcesywne dostawy pieczywa i wyrobów piekarskich oraz ciastkarskich* do Ośrodka Kolonijno-Wypoczynkowego „BAJKA” - Uniwersytetu Warszawskiego, ul. Słoneczna 10, 72-400 Łukęcin– Kamień Pomorski, województwo zachodniopomorskie, zwane dalej **artykułami**.
2. Asortyment oraz szacunkowa ilość wyszczególniona została w poniższej tabeli asortymentu.

L.p.	Asortyment	j.m.	Wielkość zamówienia
1	2	3	4
1	Bułka kajzerka pszenna mini 35 g W składzie m.in. mąka pszenna, drożdże, woda, sól	szt.	10 000
2	Bułka kajzerka pszenna 50 g W składzie m.in. mąka pszenna, drożdże, woda, sól	szt.	800
3	Bułka koktajlowa 35 g	szt.	10 000
4	Bułka grahamka 80 g W składzie m.in. mąka pszenna graham	szt.	300
5	Chleb szczeciński krojony 500 g W składzie m.in. mąka pszenna	szt.	1000
6	Chleb orkiszowy krojony 500 g W składzie m.in. mąka orkiszowa, żytnia typ 720, drożdże, woda, sól	szt.	1000
7	Chleb razowy krojony 750g W składzie m.in. mąka żytnia razowa min. 40%,	szt.	600
8	Drożdżówka (Bułka słodka) min. 120g/1szt., ciasto drożdżowe z jednorodną masą owocową o przykładowym smaku: wiśnie bez pestek, śliwka bez pestek, jabłko, jagody, rabarbar, czarna porzeczka, czerwona porzeczka, kształt podłużny lub okrągły lub w kształcie nadanym przez producenta, skórka gładka, lekko błyszcząca lub matowa, obłana lukrem lub posypana kruszonką, skórka złocista do jasnobrązowej, aromat charakterystyczny dla drożdżówki, opakowanie zbiorcze - kosz płytki, ułożenie drożdżówek jednowarstwowe, kosze wyłożone papierem spożywczym.	szt.	1000

10	Pączek z marmoladą min 80g/1szt., ciasto drożdżowe, nadziewane marmoladą, kształt podłużny lub okrągły, skórka gładka, lekko błyszcząca, jasnobrązowa do brązowej, obłana lukrem lub posypana cukrem pudrem, smak i zapach aromatyczny, charakterystyczny dla pączków, opakowanie zbiorcze - kosz płytki, ułożenie pączków jednowarstwowe, kosze wyłożone papierem spożywczym.	szt.	600
11	Ciasto – na kilogramy	kg	300
12	Bułka tarta opakowanie min 6 kg., wysuszona bułka pszenna drobno mielona, sypka, otrzymana przez rozdrobnienie wysuszonego pieczywa pszennego zwykłego i wyborowego, bez dodatku nasion, sypka, bez grudek, barwa naturalna, może być niejednolita, smak i zapach charakterystyczny dla suszonego pieczywa, opakowanie zbiorcze - opakowanie jednostkowe - torebka papierowa, oznakowana, zabezpieczona, materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.	szt.	40

3. Waga pieczywa jest podana netto.
4. Zamawiający nie dopuszcza stosowania wyrobów z ciasta głęboko mrożonego.
5. Zamawiający dopuszcza prawo dokonywania zmian, co do ilości w ramach asortymentu wymienionego w załączonych tabelach w zależności od rzeczywistych potrzeb. Zmiany mogą być dokonane w ramach wartości brutto umowy.
6. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia wartości umowy w zależności od potrzeb, jak również zmian ilościowych w poszczególnych asortymentach – bez konsekwencji prawnych i finansowych dla Zamawiającego. Zamawiający zrealizuje co najmniej **65%** wartości umowy określonej w formularzu ofertowym Wykonawcy.
7. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych ani ofert zawierających alternatywy.
8. Zamówienia składane będą w formie elektronicznej na adres e-mail wskazany w umowie.
9. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania artykułów spożywczych do siedziby Zamawiającego własnym transportem na własny koszt i ryzyko. **Dostawy odbywać się będą maksymalnie 24 godziny od złożenia zamówienia.** Koszt dostarczenia musi być wliczony w oferowane ceny jednostkowe artykułów spożywczych, Wykonawcy nie przysługuje odrębne wynagrodzenie z tytułu dostarczenia produktów. Termin pojedynczej dostawy stanowi kryterium oceny ofert.
10. **Chleb pakowany w zbiorcze opakowania (kosze piekarnicze do transportu) będzie własnością dostawcy.**
11. Wykonawca przekazuje żywność osobie upoważnionej do odbioru i kontroli ilościowej i jakościowej od godziny **04 : 00 do 07 : 30** w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie (od poniedziałku do soboty) z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy.
12. W przypadku braku możliwości wykonania dostawy tj. wystąpienia awarii lub innego zdarzenia losowego, którego Wykonawca nie był w stanie przewidzieć zobowiązany jest do niezwłocznego poinformowania Zamawiającego.
13. Wykonawca będzie dostarczał przedmiot zamówienia zgodnie ze zgłoszonym zapotrzebowaniem.
14. Wymagania z zakresu przedmiotu zamówienia:

- a) Każdy produkt winien odpowiadać normom jakościowym GHP, GMP lub systemowi HACCP
 - b) Dostarczony asortyment winien być dobrej jakości w gatunku pierwszym zgodnie z Polską Normą oraz spełniać wymagania wynikające z obowiązujących przepisów prawa, w szczególności określone:
 - W ustawie z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2020 r. poz. 2021).
 - W ustawie z dnia 21 grudnia 2000r. o jakości handlowej artykułów rolno - spożywczych (t.j. Dz. U. z 2021 r. poz. 630)
 - W Rozporządzeniu (WE) 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. z UEL 39 z późn. zm.).
 - W Rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 poz. 29 z późn. zm.).
 - c) **Dostarczony przedmiot zamówienia** powinien być:
 - Wygląd: pieczywo i wyroby piekarskie i ciastkarskie nie mogą być zabrudzone, zdeformowane, bez uszkodzeń mechanicznych, bez obecności pleśni, śladów psucia, dobrze wypieczone (bez zakalca).
 - Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, spalony; zapach: powinien być z właściwym aromatem, niedopuszczalny jest zapach stęchły,
 - Opakowanie: wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nie uszkodzone, nie zamoczone i czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów. Pieczywo bez opakowania jednostkowego powinno być dostarczone w czystych, przystosowanych do tego rodzaju asortymentu pojemnikach.,
 - musi stanowić jednorodną partię produkcyjną, posiadać tą sama datę przydatności do spożycia;
 - termin przydatności do spożycia określony na etykiecie powinien wynosić – minimum 4 doby od dnia dostawy.
15. **Osoba dowożąca produkty spożywcze** ma obowiązek posiadać do wglądu aktualne dokumenty:
- a. aktualne zaświadczenie z inspekcji sanitarnej dla środka transportu o spełnianiu warunków koniecznych do przewozu żywności stanowiącej przedmiot zamówienia,
 - b. własne orzeczenie sanitarno-epidemiologiczne, zezwalające do pracy w kontakcie z żywnością.
16. Obsługa realizująca transport musi zapewnić możliwości bezpośredniego przy dostawie zwrotu lub wymiany wadliwego towaru. Obsługa musi być również upoważniona do odbioru i kwitowania protokołów wytworzonych na okoliczność zrealizowania dostawy niezgodnej z umową.
17. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca dostarczał zamówiony towar w miejsce wskazane przez Zamawiającego oraz był obecny podczas sprawdzenia zgodności towaru z zamówieniem.
18. Zamawiający odmówi przyjęcia towaru w przypadku:
- stwierdzenia nieświeżości dostarczonego artykułu
 - dostarczenia innego asortymentu niż zamówiony

- dostarczenia artykułów w terminie nie uzgodnionym z Zamawiającym
 - dostarczenia ilości niezgodnej z zamówieniem.
19. Wykonawca zobowiązany jest do wymiany wadliwego artykułu żywnościowego na wolny od wad lub dostarczenia brakującej ilości artykułów maksymalnie do godziny **07:30** następnego dnia roboczego od zgłoszenia.
20. W przypadku posiadania przez Wykonawcę innej gramatury aniżeli określona w pakiecie asortymentowym, Zamawiający dopuszcza możliwość zamiany gramatury. Wykonawca powinien przeliczyć ceny jednostkowe proporcjonalnie do gramatury podanej w załączniku. Zamawiający nie dopuszcza żadnych skreśleń i zmian w asortymencie.

3. DODATKOWE WYMAGANIA:

- 3.1. Podstawą zobowiązania do zapłaty wynagrodzenia przez Zamawiającego zgodnie z ofertą cenową jest wystawienie przez Wykonawcę odrębnej faktury dla każdego zamówienia.
- 3.2. Zamawiający zrealizuje prawidłowo wystawioną fakturę w terminie do 30 dni od dnia jej otrzymania.

4. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

Wymagany termin (okres) realizacji zamówienia: 6 miesięcy od daty zawarcia umowy, nie wcześniej niż 05 maja 2026 roku.