***Załącznik 1***

**Opis oraz warunki zamówienia**

*15810000-* pieczywo, świeże wyroby piekarskie oraz ciastkarskie

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa towaru | Orientacyjna ilość w szt/kg |
|  | Chleb pszenno- żytni; bochenek 400 g; krojony; opakowanie foliowe; etykieta zawierająca skład pieczywa, oraz datę przydatności do spożycia. | 201 250 szt. |
|  | Chleb pszenny; bochenek 400 g; krojony; opakowanie foliowe; etykieta zawierająca skład pieczywa, oraz datę przydatności do spożycia. | 22 500 szt. |
|  | Bułka tarta; opakowania do 0.5 kg. | 500 kg |
|  | Bułka z makiem; 100-150 g; opakowanie zbiorcze ( karton, skrzynka). | 800 szt. |
|  | Bułka pszenna (kajzerka) 50-60g | 60 000 szt. |
|  | Pączek; 70-100 g; opakowanie zbiorcze ( karton, skrzynka). | 800 szt. |
|  | Chleb razowy; bochenek 400 g; krojony; opakowanie foliowe; etykieta zawierająca skład pieczywa, oraz datę przydatności do spożycia. | 1 500 szt. |
|  | Ciasto drożdżowe; 0,5-1,5 kg; opakowanie zbiorcze ( karton, skrzynka). | 150 kg |

*Warunki realizacji zamówienia*

1. podane ilości są ilościami szacunkowymi
2. zamawiający gwarantuje złożenie zamówień na dostawę przedmiotu zamówienia na poziomie nie mniejszym niż 50% wartości brutto umowy ( realizacja umowy w pozostałym zakresie uzależniona będzie od faktycznych potrzeb zamawiającego wynikających ze zmiennej liczby stanu żywionych )
3. towar musi odpowiadać warunkom jakościowym zgodnym z obowiązującym prawem żywnościowym, zasadami GMP/GHP oraz systemem HACCP
4. towar oznakowany w sposób umożliwiający jego identyfikację bez konieczności naruszania opakowania : nazwa oraz rodzaj produktu, nazwa oraz adres producenta lub dostawcy, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, skład i waga
5. waga produktu netto ma odpowiadać faktycznie zamówionej i zafakturowanej (bez opakowań typu: foremki aluminiowe, folia map itp.) ilości towaru
6. wykonawca dostarczy towar spełniający wymogi określone w SWZ i wytworzony zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa tj.: ustawa z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2006r. nr 171, poz. 1225 z późn. zm.)
7. dostawa towaru codziennie za wyjątkiem niedziel i dni świątecznych w godz. 8:00 – 11:00. W soboty i dni poprzedzające święta dostawy pieczywa będą proporcjonalnie większe. Transport na koszt wykonawcy, w ilościach podanych telefonicznie na 1 dni przed planowaną dostawą ( zamawiający dopuszcza, po uprzednim uzgodnieniu, możliwość zmiany dnia i godziny dostawy)
8. opakowania odpowiadające właściwościom towaru gwarantujące zabezpieczenie jego jakości, przeznaczone do pakowania żywności
9. termin przydatności do spożycia : minimum **3 dni** od dnia dostawy do zamawiającego w przypadku chleba pszenno-żytniego, chleba pszennego, bułki pszennej, ciasta drożdżowego, pączków i bułki z makiem. W przypadku bułki tartej i bułki pszennej suchej termin przydatności do spożycia minimum **1 miesiąc**
10. Warunki płatności – **faktura VAT z odroczonym 30 dni terminem płatności.**

**Zasady reklamacji towaru**:

1. 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
2. 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. Próbki w/w przedmiotu zamówienia do zbadania pobrane będą w obecności przedstawiciela wykonawcy (w przypadku nie wyrażenia 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
3. 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
4. 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 zgoda stron). Wykonawcy nie przysługują z tego tytułu żadne roszczenia wobec zamawiającego
5. 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
6. w przypadku stwierdzenia wad jakościowych dostarczonego towaru w terminie późniejszym niż w dniu dostawy   
   (w chwili dostawy produkt był fabrycznie zamknięty, uległ zepsuciu pomimo prawidłowego przechowywania   
   i aktualnego terminu przydatności do spożycia), wykonawca najpóźniej w ciągu 24 godzin (dopuszcza się możliwość wydłużenia terminu za obopólną zgoda stron) dokona wymiany na produkt pełnowartościowy.