

„Z A T W I E R D Z A M”
KANCLERZ
/.../

.....
Data: 04.10.2019 r.

SPECYFIKACJA
ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA
o wartości szacunkowej powyżej 221.000 EURO
pt.:
ZAKUP PIECZYWA I ARTYKUŁÓW CUKIERNICZYCH
nr sprawy WNP/806/PN/2019

postępowanie przeprowadzane w trybie przetargu nieograniczonego zgodnie z postanowieniami *Ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. 2019 r. poz. 1843)*

Wrocław 2019 rok

Specyfikacja istotnych warunków zamówienia zawiera:

Nr rozdziału	Treść rozdziału	Nr strony
ROZDZIAŁ I	Terminy	3
ROZDZIAŁ II	Informacje o Zamawiającym	3
ROZDZIAŁ III	Tryb udzielenia zamówienia	3
ROZDZIAŁ IV	Opis przedmiotu zamówienia	3
ROZDZIAŁ V	Modyfikacja warunków zamówienia	5
ROZDZIAŁ VI	Termin wykonania zamówienia	5
ROZDZIAŁ VII	Warunki udziału w postępowaniu	5
ROZDZIAŁ VIII	Wykaz oświadczeń lub dokumentów potwierdzających spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia	7
ROZDZIAŁ IX	Inne dokumenty i oświadczenia wymagane przez Zamawiającego, jakie mają dostarczyć Wykonawcy	10
ROZDZIAŁ X	Informacje o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń lub dokumentów, a także wskazanie sposobu oraz osób uprawnionych do porozumiewania się z wykonawcami	10
ROZDZIAŁ XI	Wymagania dotyczące wadium	12
ROZDZIAŁ XII	Termin związania ofertą	14
ROZDZIAŁ XIII	Opis sposobu przygotowania ofert	14
POZDZIAŁ XIV	Informacja dla wykonawców występujących wspólnie (konsorcja/spółki cywilne).	16
ROZDZIAŁ XV	Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert	17
ROZDZIAŁ XVI	Opis sposobu obliczania ceny	17
ROZDZIAŁ XVII	Opis kryteriów, którymi Zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty, wraz z podaniem wag tych kryteriów i sposobu oceny ofert	18
ROZDZIAŁ XVIII	Informacje o formalnościach, jakie powinny być dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego	19
ROZDZIAŁ XIX	Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy	20
ROZDZIAŁ XX	Informacja o możliwościach zmian w umowie	21
ROZDZIAŁ XXI	Informacje o podwykonawcach	21
ROZDZIAŁ XXII	Informacja o ochronie danych osobowych	21
ROZDZIAŁ XXIII	Pouczenie o środkach ochrony prawnej przysługujących Wykonawcy	22
	Szczegółowy Opis przedmiotu zamówienia/opis oferowanego towaru	24

**Przetarg nieograniczony
o wartości powyżej 221.000 EURO
pt.:
ZAKUP PIECZYWA I ARTYKUŁÓW CUKIERNICZYCH
nr sprawy WNP/806/PN/2019**

I. TERMINY:

1. Termin i miejsce składania ofert:

Termin i miejsce składania ofert: **13 listopada 2019 r. do godz. 11.00** – za pośrednictwem platformy zakupowej pod adresem <https://platformazakupowa.pl/pn/awl/proceedings>

2. Termin i miejsce otwarcia ofert:

Termin otwarcia ofert: **13 listopada 2019 r. o godz. 11.30** 109, 51-147 Wrocław.

Specyfikacja istotnych warunków zamówienia (dalej: SIWZ) z załącznikami w formie drukowanej do wglądu nieodpłatnie w siedzibie Zamawiającego (bud. 7, pok. 2.13). SIWZ w formie elektronicznej dostępna na platformie zakupowej Zamawiającego <https://platformazakupowa.pl/pn/awl/proceedings>

II. INFORMACJE O ZAMAWIAJĄCYM.

**AKADEMIA WOJSK LĄDOWYCH
imienia generała Tadeusza Kościuszki
reprezentowana przez Rektora – Komendanta**

adres: **51-147 Wrocław
ul. Czajkowskiego 109
<http://www.bip.awl.edu.pl/>
NIP 896 – 10 – 00 – 117 , REGON: 930388062**

Osoba do kontaktów z Wykonawcami:

Dorota SZYMAŃSKA- tel.: 261-658-555;

Kontakt przez platformę zakupową, pod adresem strony internetowej wskazanym powyżej.

III. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA.

1. Zamówienie jest udzielane na podstawie przepisów ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. 2019 r. poz. 1843) oraz aktów wykonawczych wydanych na jej podstawie, a w sprawach nieuregulowanych ustawą – przepisów Kodeksu Cywilnego..
2. **Podstawa prawna udzielenia zamówienia publicznego – art. 10 ust. 1 oraz art. 39 – 46 Pzp.**
3. Wartość zamówienia przekracza równowartości kwoty określonej w przepisach wykonawczych wydanych na podstawie art. 11 ust. 8 ustawy PZP.

IV. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA.

1. **Przedmiot zamówienia**
CPV zamówienia:

Przedmiot główny – 15000000-8

Pomocniczy: 15800000-6, 15810000-9

- 1.1 Przedmiotem zamówienia jest zakup wraz z dostawą pieczywa i wyrobów cukierniczych i półcukierniczych, w ilości określonej w załączniku do siwz – szczegółowy opis przedmiotu

zamówienia, w tym między innymi: chleba, bułek, chałek, rogalik, ciast, ciastek drożdżówek, pączków.

- 1.2. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć przedmiot zamówienia do siedziby Zamawiającego na koszt własny.
- 1.3. Za wniesienie towaru do magazynu odpowiada Wykonawca - **budynek 112 I piętro ul. Czajkowskiego 109 we Wrocławiu.**
- 1.4. Wykonawca jest zobowiązany przez cały okres trwania umowy posiadać polisę ubezpieczeniową od odpowiedzialności cywilnej (delikt + kontrakt + produkt) z rozszerzonym zakresem ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej ubezpieczonego za szkody osobowe lub rzeczowe wyrządzone przez produkty dostarczone przez Wykonawcę; suma ubezpieczenia **750 tys. zł dla części I i 350 tys. zł dla części II.** W przypadku realizowania przez Wykonawcę wszystkich części zamówienia, ubezpieczenie OC powinno być na łączną sumę gwarancyjną **min. 1 mln 100 tys. zł.** **Przed podpisaniem umowy pod rygorem uchylenia się od zawarcia umowy, Wykonawca przedłoży potwierdzoną za zgodność z oryginałem kopię polisy OC, o której mowa powyżej.**
2. Zamawiający dopuszcza składanie przez Wykonawców ofert częściowych. **Zamówienia jest podzielone na 2 części:**
Część 1 – Zakup pieczywa;
Część 2 - Zakup wyrobów półcukierniczych i cukierniczych;
3. Wykonawca może wziąć udział w dowolnej liczbie części.
4. Każda część zamówienia posiada oddzielny opis przedmiotu zamówienia i jest on obowiązujący tylko dla danej części.
5. Oferta w danej części musi być kompletna, tzn. musi zawierać wycenę całości kosztów. Nieuwzględnienie w ofercie, chociażby jednej z zamawianych pozycji asortymentowych w danej części, spowoduje odrzucenie oferty, jako niezgodnej z SIWZ.
6. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.
7. Zamawiający nie przewiduje możliwości udzielenia zamówień, o których mowa w art. 67 ust.1 pkt 7 ustawy Pzp.
8. Zamawiający nie przewiduje zawarcia umowy ramowej.
9. Zamawiający nie przewiduje zastosowania dynamicznego systemu zakupów.
10. Zamawiający nie przewiduje zastosowania aukcji elektronicznej.
11. Zamawiający nie przewiduje wymagań określonych w art. 29 ust. 3a i ust. 4 ustawy Pzp.
12. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty. Zaleca się, aby Wykonawca zdobył wszystkie informacje, które mogą być dla niego istotne do przygotowania oferty i podpisania umowy. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu z wyjątkiem sytuacji, o której mowa w art. 93 ust. 4 ustawy Pzp.
13. Zamawiający dopuszcza możliwość powierzenia przez Wykonawcę wykonania części lub całości zamówienia podwykonawcom. W takim przypadku Zamawiający, zgodnie z art. 36 b ust. 1 ustawy Pzp, **żąda** wskazania przez Wykonawcę w ofercie części zamówienia, której wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom i podania przez wykonawcę firm podwykonawców.
14. Jeżeli zmiana albo rezygnacja z podwykonawcy dotyczy podmiotu, na którego zasoby wykonawca powoływał się, na zasadach określonych w art. 22a ust. 1 ustawy Pzp, w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu, lub kryteriów selekcji, Wykonawca jest obowiązany wykazać Zamawiającemu, że proponowany inny podwykonawca lub wykonawca samodzielnie spełnia je w stopniu nie mniejszym niż podwykonawca, na którego zasoby wykonawca powoływał się w trakcie postępowania o udzielenie zamówienia.
15. Rozliczenia pomiędzy Wykonawcą a Zamawiającym będą dokonywane w złotych polskich.
16. Zamawiający nie przewiduje w trakcie realizacji zamówienia udzielania zaliczek.

17. Wykonawca zobowiązany jest do złożenia Oferty, której treść pozwoli Zamawiającemu na jej zweryfikowanie pod względem jej zgodności z treścią specyfikacji istotnych warunków zamówienia. Treść Oferty Wykonawcy musi odpowiadać treści SIWZ.

V. MODYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

1. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści SIWZ. Wniosek o wyjaśnienie treści SIWZ powinien wpłynąć do Zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert.
2. Treść zapytań wraz z wyjaśnieniami zostanie przekazana Wykonawcom, którym Zamawiający przekazał SIWZ, bez ujawniania źródła zapytania, oraz zamieszczona na platformie zakupowej pod adresem <https://platformazakupowa.pl/pn/awl/proceedings>.
3. W szczególnie uzasadnionych przypadkach Zamawiający może w każdym czasie przed upływem terminu składania ofert zmodyfikować treść specyfikacji istotnych warunków zamówienia. Dokonaną zmianę treści SIWZ. Zamawiający udostępni na platformie zakupowej pod adresem <https://platformazakupowa.pl/pn/awl/proceedings>.
4. O przedłużeniu terminu, jeżeli będzie to niezbędne dla wprowadzenia w ofertach zmian wynikających z modyfikacji, Zamawiający zawiadomi Wykonawców, którym przekazano SIWZ, a także zamieści informację w tym zakresie na platformie zakupowej pod adresem <https://platformazakupowa.pl/pn/awl/proceedings>.
5. Przedłużenie terminu składania ofert nie wpływa na bieg terminu składania wniosku, o którym mowa w pkt 1 niniejszego rozdziału.
6. W przypadku rozbieżności pomiędzy treścią niniejszej SIWZ, a treścią udzielonych odpowiedzi, jako obowiązującą należy przyjąć treść pisma zawierającego późniejsze oświadczenie Zamawiającego.

VI. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

Termin realizacji zamówienia: od daty zawarcia umowy lecz nie wcześniej niż od **dnia 01.01.2020 r. do 31.12.2020 r.**

VII. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ PODSTAWY WYKLUCZENIA

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:
 - 1.1 Nie podlegają wykluczeniu w oparciu o **art. 24 ust. 1 pkt. 12-23 ustawy Pzp** oraz (dodatkowo Zamawiający przewiduje wykluczenie Wykonawcy) w oparciu o **art. 24 ust. 5 pkt 1 ustawy Pzp, tj.:**
 - 1) w stosunku do którego otwarto likwidację, w zatwierdzonym przez sąd układzie w postępowaniu restrukturyzacyjnym jest przewidziane zaspokojenie wierzycieli przez likwidację jego majątku lub sąd zarządził likwidację jego majątku w trybie art. 332 ust. 1 ustawy z dnia 15 maja 2015 r. – Prawo restrukturyzacyjne lub którego upadłość ogłoszono, z wyjątkiem Wykonawcy, który po ogłoszeniu upadłości zawarł układ zatwierdzony prawomocnym postanowieniem sądu, jeżeli układ nie przewiduje zaspokojenia wierzycieli przez likwidację majątku upadłego, chyba że sąd zarządził likwidację jego majątku w trybie art. 366 ust. 1 ustawy z dnia 28 lutego 2003 r. – Prawo upadłościowe;
 - 1.2 Spełniają warunki udziału w postępowaniu dotyczące:
 - 1) kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów – **Zamawiający wyznacza szczegółowy warunek w tym zakresie.** Zamawiający uzna warunek za spełniony, **jeśli Wykonawca wykaże, że:**
 - a) posiada zakład zarejestrowany oraz zatwierdzony lub warunkowo zatwierdzony przez właściwy organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej - *jeżeli przepisy*

nakładają taki obowiązek z uwagi na prowadzona działalność gospodarczą; dotyczy zakładów, które wprowadzają do obrotu produkty pochodzenia niezwierzęcego; zakładów, które produkują lub wprowadzają do obrotu żywność zawierającą jednocześnie środki spożywcze pochodzenia niezwierzęcego i produkty pochodzenia zwierzęcego, o której mowa w art. 1 ust. 2 rozporządzenia nr 853/2004, z zastrzeżeniem art. 73 ust. 6 ustawy z dnia 26.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia;

- b) posiada zgłoszoną do Wojewódzkiego Inspektora Jakości Handlowej Artykułów Rolno – Spożywczych, działalność gospodarczą w zakresie produkcji, składowania, konfekcjonowania i obrotu artykułami rolno – spożywczymi; *jeżeli przepisy nakładają taki obowiązek z uwagi na prowadzoną działalność gospodarczą, na podstawie art. 12 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych.*
- 2) sytuacji ekonomicznej lub finansowej – **Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie.**
- 3) zdolności technicznej lub zawodowej - **Zamawiający wyznacza szczegółowy warunek w tym zakresie.** Zamawiający uzna warunek za spełniony, **jeśli Wykonawca wykaże, że:** należycie zrealizował w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert (a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie) dostawy o podobnym charakterze (związane z przedmiotem niniejszego zamówienia oraz proporcjonalnych do niego) tj.:
- a) **dla części I** - co najmniej jedną dostawę pieczywa o wartości min. 750.000,00 zł; lub dostawy pieczywa o łącznej wartości min. 750.000,00 zł, zrealizowane maksymalnie w 3 dostawach;
- b) **dla części II** - co najmniej jedną dostawę wyrobów cukierniczych o wartości min. 350.000,00 zł; lub dostawy wyrobów cukierniczych o łącznej wartości min. 350.000,00 zł zrealizowane maksymalnie w 3 dostawach;

Przez pojęcie jedna dostawa Zamawiający rozumie jeden kontrakt/umowę.

2. Wykonawca, w celu potwierdzenia spełniania warunków, o których mowa w ust. 1 pkt 1.2. ppkt 3) niniejszego rozdziału, w stosownych sytuacjach może polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nim stosunków prawnych. Zamawiający jednocześnie informuje, że stosowna sytuacja, o której mowa powyżej, wystąpi wyłącznie w przypadku, kiedy Wykonawca, który polega na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów udowodni Zamawiającemu, że realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów, w szczególności przedstawiając zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia.
3. Zamawiający oceni, czy udostępniane wykonawcy przez inne podmioty zdolności techniczne lub zawodowe pozwalają na wykazanie przez wykonawcę spełniania warunków udziału w postępowaniu oraz zbada, czy nie zachodzą wobec tego podmiotu podstawy wykluczenia, o których mowa w art. 24 ust. 1 pkt 13–22 oraz art. 24 ust. 5 pkt 1 ustawy Pzp.
4. Jeżeli zdolności techniczne lub zawodowe podmiotu udostępniającego zasoby, nie potwierdzają spełnienia przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu lub zachodzą wobec tych podmiotów podstawy wykluczenia, Zamawiający żądać będzie, aby Wykonawca w terminie określonym przez Zamawiającego:
- 1) zastąpił ten podmiot innym podmiotem lub podmiotami lub

- 2) zobowiązał się do osobistego wykonania odpowiedniej części zamówienia, jeżeli wykaże zdolności techniczne lub zawodowe, o których mowa w pkt. 1.2) ppkt 3) niniejszego rozdziału.
5. Zamawiający może na każdym etapie postępowania uznać, że Wykonawca nie posiada wymaganych zdolności, jeżeli zaangażowanie zasobów technicznych lub zawodowych Wykonawcy w inne przedsięwzięcia gospodarcze Wykonawcy może mieć negatywny wpływ na realizację zamówienia
6. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, warunki, o których mowa w ust. 1 pkt 1.2 ppkt 3) niniejszego rozdziału zostaną spełnione, jeżeli co najmniej jeden z Wykonawców występujących wspólnie wykaże spełnienie warunku. Zamawiający nie dopuszcza łączenia potencjałów Wykonawców występujących wspólnie w celu wykazania spełnienia warunku udziału w postępowaniu określonego przez Zamawiającego.

VIII. WYKAZ OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW POTWIERDZAJĄCYCH SPEŁNIANIE WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ BRAK PODSTAW WYKLUCZENIA.

1. W celu wstępnego potwierdzenia spełnienia przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu oraz braku podstaw do wykluczenia, **wraz z ofertą Wykonawca składa:**
 - 1.1 Oświadczenie w formie jednolitego europejskiego dokumentu zamówienia zwanego dalej JEDZ, sporządzonego zgodnie z wzorem standardowego formularza określonego w rozporządzeniu wykonawczym Komisji Europejskiej – Wykonawca wypełnia zgodnie ze wskazaniem Zamawiającego, **wg załącznika nr 1 do SIWZ**; Informacje zawarte w JEDZ stanowią wstępne potwierdzenie, że Wykonawca nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu. **W części IV JEDZ – Kryteria kwalifikacji, Wykonawca może ograniczyć się do wypełnienia sekcji a formularza i nie musi wypełniać pozostałych sekcji (A-D) w części IV. Jednolity dokument (JEDZ), sporządza się, pod rygorem nieważności, w postaci elektronicznej i opatruje się kwalifikowanym podpisem elektronicznym.**
2. W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez Wykonawców, oświadczenie, o którym mowa w pkt 1, składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie. Oświadczenie to ma potwierdzać spełnianie warunków udziału w postępowaniu, brak podstaw do wykluczenia w zakresie, w którym każdy z Wykonawców wykazuje spełnienie warunków udziału w postępowaniu, brak podstaw do wykluczenia.
3. Wykonawca, który powołuje się na zasoby innych podmiotów, o których mowa w art. 22a ustawy Pzp, w celu wykazania braku istnienia wobec nich podstaw wykluczenia oraz spełnienia, w zakresie, w jakim się powołuje się na ich zasoby, warunków udziału w postępowaniu, składa JEDZ dotyczące tych podmiotów.
4. W przypadku, gdy Wykonawca zamierza powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcom, Zamawiający nie wymaga złożenia JEDZ dotyczącego podwykonawców, w celu wykazania braku istnienia wobec nich podstaw wykluczenia z udziału w postępowaniu.
5. Wykonawca, w **terminie 3 dni** od dnia zamieszenia na stronie internetowej informacji, o której mowa w art. 86 ust. 5 ustawy Pzp, przekaże Zamawiającemu oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 ustawy Pzp. Wraz ze złożeniem oświadczenia, Wykonawca może przedstawić dowody, że powiązania z innym Wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia.

6. Zamawiający przed udzieleniem zamówienia, wezwie Wykonawcę, którego oferta została najwyżej oceniona, do złożenia w wyznaczonym, **nie krótszym niż 10 dni**, terminie aktualnych na dzień złożenia następujących oświadczeń lub dokumentów:

6.1 W celu potwierdzenia braku podstaw wykluczenia Wykonawcy z udziału w postępowaniu:

- 1) informacji z Krajowego Rejestru Karnego w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt 13, 14 i 21 ustawy Pzp, wystawionej nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert;
- 2) odpisu z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, w celu potwierdzenia braku podstaw wykluczenia na podstawie art. 24 ust. 5 pkt 1 ustawy;
- 3) oświadczenia Wykonawcy o braku wydania wobec niego prawomocnego wyroku sądu lub ostatecznej decyzji administracyjnej o zaleganiu z uiszczenia podatków, opłat lub składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne albo – w przypadku wydania takiego wyroku lub decyzji – dokumentów potwierdzających dokonanie płatności tych należności wraz z ewentualnymi odsetkami lub grzywnami lub zawarcie wiążącego porozumienia w spłat tych należności;
- 4) oświadczenia Wykonawcy o braku orzeczenia wobec niego tytułem środka zapobiegawczego i zakazu ubiegania się o zamówienie publiczne;

6.2 W celu potwierdzenia spełnienia przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu dotyczących kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej:

- 1) Aktualna decyzja administracyjna właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej w sprawie zatwierdzania, warunkowego zatwierdzania, przedłużania warunkowego zatwierdzania zakładów, które produkują lub wprowadzają do obrotu żywność pochodzenia nie zwierzęcego lub wprowadzają do obrotu produkty pochodzenia zwierzęcego, nie objętych urzędową kontrolą organów Inspekcji Weterynaryjnej - *dotyczy zakładów, które wprowadzają do obrotu produkty pochodzenia zwierzęcego, nieobjętych urzędową kontrolą organów Inspekcji Weterynaryjnej; zakładów, które produkują lub wprowadzają do obrotu żywność zawierającą jednocześnie środki spożywcze pochodzenia niezwierzęcego i produkty pochodzenia zwierzęcego, o której mowa w art. 1 ust. 2 rozporządzenia nr 853/2004, z zastrzeżeniem art. 73 ust. 6 ustawy z dnia 26.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia;*
- 2) Dokument potwierdzający zgłoszenie działalności gospodarczej w zakresie produkcji, składowania, konfekcjonowania i obrotu artykułami rolno – spożywczymi, wydany przez właściwego Wojewódzkiego Inspektora Jakości Handlowej Artykułów Rolno – Spożywczych - *jeżeli przepisy nakładają taki obowiązek z uwagi na prowadzoną działalność gospodarczą, na podstawie art. 12 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych;*

lub inny, odpowiadający powyższym, dokument potwierdzający, że Wykonawca jest wpisany do jednego z rejestrów zawodowych lub handlowych, prowadzonych w państwie członkowskim Unii Europejskiej, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania.

6.3 W celu potwierdzenia spełniania przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu:

- 1) **Wykaz wykonanych dostaw**, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych, w okresie ostatnich 3 lat przed upływem

terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których dostawy zostały wykonane oraz załączeniem dowodów określających czy te dostawy zostały wykonane lub są wykonywane należycie, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego dostawy były wykonywane, a jeżeli z uzasadnionej przyczyny o obiektywnym charakterze Wykonawca nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów - oświadczenie wykonawcy; w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych nadal wykonywanych, referencje bądź inne dokumenty potwierdzające ich należyte wykonywanie powinny być wydane nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert. Wykonawca wykaże dostawy określone w rozdziale VII ust. 1 pkt 1.2 ppkt 3) SIWZ, odpowiednio dla części zamówienia, w której składa ofertę. Wzór wykazu dostaw stanowi **załącznik nr 2** do SIWZ;

6.4 W celu potwierdzenia, że oferowane dostawy odpowiadają wymaganiom określonym przez Zamawiającego:

1) Zaświadczenie właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej lub organu Inspekcji Weterynaryjnej o sprawowaniu nadzoru nad stosowaniem zasad wdrożonego i działającego systemu HACCP - dotyczy wszystkich pomieszczeń, budynków, magazynów przeznaczonych przez Wykonawcę do zabezpieczenia realizacji umowy. Przedłożone zaświadczenie winno potwierdzać, że Wykonawca wdrożył oraz stosuje zasady systemu HACCP.

Wykonawca może zamiast dokumentu, o którym mowa powyżej, złożyć równoważne dokumenty wystawione przez podmioty mające siedzibę w innym państwie członkowskim Europejskiego Obszaru Gospodarczego.

Wykonawca, który z przyczyn niezależnych od niego, nie ma możliwości uzyskania dokumentu, o którym mowa powyżej, może złożyć inne dokumenty dotyczące systemu HACCP, potwierdzające wdrożenie i stosowanie przez wykonawcę systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli HACCP

7. Zamawiający żąda od Wykonawcy, który polega na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów na zasadach określonych w art. 22a ustawy Pzp, przedstawienia w odniesieniu do tych podmiotów dokumentów wymienionych w ust. 6 pkt 6.1 ppkt 1) – 4) niniejszego rozdziału.

8. Jeżeli Wykonawca nie złoży oświadczenia, o którym mowa w ust. 1 niniejszego rozdziału, oświadczeń lub dokumentów potwierdzających okoliczności, o których mowa w art. 25 ust. 1 ustawy Pzp, lub innych dokumentów niezbędnych do przeprowadzenia postępowania, oświadczenia lub dokumenty są niekompletne, zawierają błędy lub budzą wskazane przez Zamawiającego wątpliwości, Zamawiający wezwie do ich złożenia, uzupełnienia, poprawienia w terminie przez siebie wskazanym, chyba że mimo ich złożenia oferta Wykonawcy podlegałaby odrzuceniu albo konieczne byłoby unieważnienie postępowania.

9. Jeżeli wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, zamiast dokumentów, o których mowa powyżej:

1) w ust. 6 pkt 6.1 ppkt 1), składa informację z odpowiedniego rejestru albo, w przypadku braku takiego rejestru, inny równoważny dokument wydany przez właściwy organ sądowy lub administracyjny kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania lub miejsce zamieszkania ma osoba, której dotyczy informacja albo dokument, w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt 13, 14 i 21 ustawy Pzp. Dokument ten powinien być wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.

- 2) w ust. 6 pkt 6.1 ppkt 2), składa dokument lub dokumenty wystawione w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzające odpowiednio, że nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości. Dokument ten powinien być wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.

Jeżeli w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania lub miejsce zamieszkania na osobę, której dokument dotyczy, nie wydaje się dokumentów o których mowa w ust. 6, zastępuje się je dokumentem zawierającym oświadczenie wykonawcy, ze wskazaniem osoby albo osób uprawnionych do jego reprezentacji, lub oświadczenie osoby, której dokument miał dotyczyć, złożone przed notariuszem lub przed organem sądowym, administracyjnym albo organem samorządu zawodowego lub gospodarczego właściwym ze względu na siedzibę lub miejsce zamieszkania wykonawcy lub miejsce zamieszkania tej osoby. Data wystawienia takiego dokumentu winna odpowiadać terminom, o których mowa powyżej.

10. Wykonawca nie jest obowiązany do złożenia oświadczeń lub dokumentów potwierdzających okoliczności, o których mowa w art. 25 ust. 1 pkt 1 i 3 ustawy, jeżeli Zamawiający posiada oświadczenia lub dokumenty dotyczące tego Wykonawcy lub może je uzyskać za pomocą bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych, w szczególności rejestrów publicznych w rozumieniu ustawy z dnia 17 lutego 2005 r. o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne.
11. **Zgodnie z treścią art. 24aa ustawy Pzp, Zamawiający w postępowaniu dokona najpierw oceny ofert, a następnie zbada, czy Wykonawca, którego oferta została oceniona jako najkorzystniejsza, nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu.**
12. W zakresie nieuregulowanym w niniejszej SIWZ, zastosowanie mają przepisy rozporządzenia Ministra Rozwoju z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy w postępowaniu o udzielenie zamówienia (Dz.U. z 2016 r. poz. 1126 z późn. zm.).

IX. INNE DOKUMENTY I OŚWIADCZENIA WYMAGANE PRZEZ ZAMAWIAJĄCEGO, JAKIE MAJĄ DOSTARCZYĆ WYKONAWCY.

1. Oferta - formularz ofertowy przygotowany na podstawie wzoru przedstawionego przez Zamawiającego – załącznik A.
2. Pełnomocnictwo osoby lub osób podpisujących ofertę, jeżeli nie wynika to bezpośrednio z dokumentu stwierdzającego status prawny Wykonawcy (np. odpisu z właściwego rejestru). Jeżeli umocowanie osoby podpisującej ofertę nie wynika wprost z dokumentu stwierdzającego status prawny Wykonawcy, to do oferty należy dołączyć oryginał lub poświadczoną za zgodność z oryginałem przez notariusza, kopię umocowania wystawionego na reprezentanta Wykonawcy przez osoby do tego upoważnione. Pełnomocnictwo sporządza się pod rygorem nieważności, w postaci elektronicznej i opatruje się kwalifikowanym podpisem elektronicznym.

X. INFORMACJE O SPOSOBIE POROZUMIEWANIA SIĘ ZAMAWIAJĄCEGO Z WYKONAWCAMI ORAZ PRZEKAZYWANIA OŚWIADCZEŃ I DOKUMENTÓW, A TAKŻE WSKAZANIE OSÓB UPRAWNIONYCH DO POROZUMIEWANIA SIĘ Z WYKONAWCAMI.

1. Informacji oraz wyjaśnień związanych z przetargiem udziela upoważniony przedstawiciel Zamawiającego: **p. Dorota SZYMAŃSKA**.
2. Komunikacja pomiędzy Zamawiającym, a Wykonawcami, odbywa się elektronicznie za pośrednictwem platformy zakupowej dostępnej pod adresem:

- <https://platformazakupowa.pl/pn/awl/proceedings> i formularza **Wyślij wiadomość** dostępnego na stronie wskazanej powyżej, dotyczącej przedmiotowego postępowania. W sytuacjach awaryjnych np. w przypadku braku działania platformy zakupowej, Zamawiający może również komunikować się z Wykonawcami za pomocą poczty elektronicznej.
3. Poniżej Zamawiający przedstawia wymagania techniczno-organizacyjne związane z udziałem Wykonawców w niniejszym postępowaniu:
 - 1) Złożenie oferty możliwe jest przez Wykonawców, którzy posiadają konto na Platformie zakupowej oraz przez Wykonawców nie posiadających konta na Platformie zakupowej. W celu założenia konta na Platformie zakupowej należy wybrać zakładkę „Zaloguj się”. W kolejnym kroku należy wybrać „Założ konto”, a następnie wypełnić formularze i postępować zgodnie z poleceniami wyświetlającymi się na ekranie monitora. W przypadku Wykonawców niezalogowanych, w celu złożenia oferty niezbędne jest podanie adresu e-mail, na który wysłane będzie potwierdzenie złożenia oferty, NIP oraz nazwy firmy i nieobowiązkowo numeru telefonu.
 - 2) Złożenie oferty oraz dokumentów i oświadczeń na Platformie zakupowej w trakcie toczącego się postępowania wymaga od Wykonawcy posiadania kwalifikowanego podpisu elektronicznego wystawionego przez dostawcę kwalifikowanej usługi zaufania, będącego podmiotem świadczącym usługi certyfikacyjne – podpis elektroniczny spełniający wymogi bezpieczeństwa określone w ustawie z dnia 5 września 2016 r. o usługach zaufania oraz certyfikacji elektronicznej (Dz.U. z 2019 r. poz.162).
 - 3) Wykonawca składa ofertę, która w przypadku prawidłowego złożenia zostaje automatycznie zaszyfrowana przez system. Nie jest możliwe zapoznanie się z treścią oferty przed upływem terminu otwarcia ofert.
 - 4) Podpisanie dokumentów w formie skompresowanej poprzez opatrzenie całego pliku jednym podpisem kwalifikowanym jest równoznaczne z poświadczeniem za zgodność z oryginałem wszystkich elektronicznych kopii dokumentów. Dokumenty, co do których wymagana jest forma oryginału, muszą zostać podpisane indywidualnie (każdy z nich) kwalifikowanym podpisem elektronicznym. Podpisanie skompresowanego pliku, w którym umieszczono dokument w formie oryginału nie stanowi podpisania tego dokumentu.
 4. Zamawiający, zgodnie z § 3 ust.3 Rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 27 czerwca 2017 r. w sprawie użycia środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego oraz udostępniania i przechowywania dokumentów elektronicznych (Dz.U. z 2017 r. poz.1320) przekazuje informacje na temat:
 - 1) niezbędnych wymagań sprzętowo-aplikacyjnych:
 - a) stały dostęp do sieci internetowej, o gwarantowanej przepustowości nie mniejszej niż 512 kb/s
 - b) komputer klasy PC lub MAC, o następującej konfiguracji: pamięć min. 2 GB Ram, procesor Intel IV 2 GHz lub jego nowsza wersja, jeden z systemów operacyjnych – MS Windows 7, Mac Os x 10.4, Linux, lub ich nowsze wersje,
 - c) zainstalowana dowolna przeglądarka internetowa; w przypadku Internet Explorer minimalnie wersja 10.0,
 - d) włączona obsługa JavaScript,
 - e) zainstalowany program obsługujący format plików .pdf,
 - 2) dopuszczalnych formatów przesyłanych danych - image/bmp, image/x-windows-bmp, application/msword, application/drafting, image/gif, application/x-compressed, application/x-gzip, multipart/x-gzip, image/jpeg, image/pjpeg, application/x-latex, application/pdf, image/pict, image/png,

application/mspowerpoint, application/postscript, application/rtf, application/x-rtf, text/richtext, image/tiff, image/x-tiff, application/mswrite, application/excel, application/x-excel, application/vnd.ms-excel, application/x-msexcel, application/vnd.ms-excel, text/xml, application/x-zip-compressed, application/zip, application/vnd.ms-office, image/x-ms-bmp, video/x-msvideo, audio/x-ms-wma, application/vnd.oasis.opendocument.spreadsheet, application/acad, application/x-acad, application/autocad_dwg, image/x-dwg, application/dwg, application/x-dwg, application/x-autocad, image/vnd.dwg, drawing/dwg; zalecany format plików .pdf, o wielkości do 75 MB.

- 3) kodowania i czasu odbioru danych:
 - a) plik załączony przez Wykonawcę na Platformie zakupowej i zapisany nie jest widoczny dla Zamawiającego. Możliwość otworzenia pliku dostępna jest dopiero po odszyfrowaniu przez system, co następuje po terminie otwarcia ofert,
 - b) oznaczenie czasu odbioru danych przez Platformę zakupową stanowi przypiętą do oferty elektronicznej datę oraz dokładny czas, znajdujące się w kolumnie dotyczącej danej oferty, w sekcji „Data złożenia oferty”.
5. Wykonawca przystępując do niniejszego postępowania akceptuje warunki korzystania z Platformy zakupowej, określone w Regulaminie zamieszczonym na stronie internetowej pod adresem <https://platformazakupowa.pl/pn/awl>.

XI. WYMAGANIA DOTYCZĄCE WADIUM

1. Wykonawca zobowiązany jest wnieść wadium zgodnie z art. 45 ustawy Pzp w wysokości:
 - w zakresie części nr 1: **20 000,00 zł (słownie: dwadzieścia tysięcy złotych 00/100);**
 - w zakresie części nr 2: **10 000,00 zł (słownie: dziesięć tysięcy złotych 00/100);**
2. Wadium można wnieść w formie:
 - pieniężnej;
 - poręczeniach bankowych lub poręczeniach spółdzielczej kasy oszczędnościowo-kredytowej, z tym, że poręczenie kasy jest poręczeniem pieniężnym;
 - gwarancjach bankowych;
 - gwarancjach ubezpieczeniowych;
 - poręczeniach udzielanych przez podmioty, o których mowa w art. 6b ust. 5 pkt 2 ustawy z dnia 9 listopada 2000 r. o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości (t.j. Dz. U. z 2016 r., poz. 359 z późn. zm.).
3. Wadium wniesione w formie pieniężnej należy wpłacić na rachunek Zamawiającego: **Bank PKO B.P nr rachunku: 52 1020 5226 0000 6602 0477 4255** z dopiskiem **wadium w postępowaniu WNP/806/PN/2019**, a dokument potwierdzenia przelewu załączyć do oferty.
4. W przypadku składania przez Wykonawcę wadium w formie gwarancji, powinna ona być sporządzona zgodnie z obowiązującym prawem i powinna zawierać następujące elementy:
 - 4.1. Nazwę dającego zlecenie (Wykonawcy), nazwę beneficjenta gwarancji, nazwę gwaranta (banku lub instytucji ubezpieczeniowej udzielających gwarancji) oraz wskazanie ich siedzib,
 - 4.2. Określenie wierzytelności, która ma być zabezpieczona gwarancją,
 - 4.3. Kwotę gwarancji,
 - 4.4. Termin ważności gwarancji, zabezpieczający cały okres związania ofertą.**4.5 Zobowiązanie Gwaranta do:** zapłacenia kwoty gwarancji na pierwsze pisemne żądanie Zamawiającego zawierające oświadczenie, iż Wykonawca, którego ofertę wybrano:
 - 1) Odmówił podpisania umowy na warunkach określonych w ofercie.

- 2) Nie wniósł zabezpieczenia należytego wykonania umowy.
- 3) Zawarcie umowy w sprawie zamówienia publicznego stało się niemożliwe z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy;
a także w sytuacji, gdy Wykonawca w odpowiedzi na wezwanie, o którym mowa w art. 26 ust. 3 i 3a ustawy Pzp, z przyczyn leżących po jego stronie, nie złożył oświadczeń lub dokumentów potwierdzających okoliczności, o których mowa w art. 25 ust. 1 ustawy Pzp, oświadczenia, o którym mowa w art. 25a ust. 1 ustawy Pzp, pełnomocnictw lub nie wyraził zgody na poprawienie omyłki, o której mowa w art. 87 ust. 2 pkt 3 ustawy Pzp, co spowodowało brak możliwości wybrania oferty złożonej przez Wykonawcę jako najkorzystniejszej.
5. Wadium musi być wniesione przed upływem terminu składania ofert, określonego w rozdz. I ust. 4 SIWZ.
6. **Wadium wnoszone w innej formie niż pieniądź, dopuszczonej przez Zamawiającego, należy złożyć wraz z ofertą w postaci elektronicznej, na zasadach określonych w rozdz. XIII ust. 2 SIWZ.**
7. Wniesienie wadium w pieniądzu za pomocą przelewu bankowego, Zamawiający będzie uważał za skuteczne tylko wówczas, gdy bank prowadzący rachunek Zamawiającego potwierdzi, że otrzymał taki przelew przed upływem terminu składania ofert. W wymienionym przypadku dołączenie do oferty kopii polecenia przelewu wystawionego przez Wykonawcę nie jest warunkiem wystarczającym do stwierdzenia przez Zamawiającego terminowego wniesienia wadium przez Wykonawcę.
8. Dokumenty, o których mowa w ust. 2, muszą obejmować swym zakresem wszelkie roszczenia Zamawiającego z tytułu wystąpienia zdarzeń o terminie związania ofertą, o których mowa w art. 46 ust. 5 ustawy Pzp, a także w przypadku określonym w art. 46 ust. 4a, przy czym w przypadku gdy Wykonawcy wspólnie ubiegają się o udzielenie zamówienia, dokumenty te muszą obejmować swym zakresem wszelkie roszczenia Zamawiającego z tytułu związanych z postępowaniem o udzielenie zamówienia działań lub zaniechań każdego z nich. Ponadto wadium złożone w postaci gwarancji bankowej lub ubezpieczeniowej winno być:
 - a) bez zapisu nakazującego, aby żądanie zapłaty było przekazywane Gwarantowi za pośrednictwem banku prowadzącego rachunek Beneficjenta gwarancji,
 - b) bez warunku, aby podpisy osób wystawiających żądanie zapłaty były poświadczone za zgodność z oryginałem przez inne osoby niż Radca Prawny.
9. Zamawiający dokona zwrotu wadium wszystkim Wykonawcom niezwłocznie po wyborze oferty najkorzystniejszej lub unieważnieniu postępowania, z wyjątkiem Wykonawcy, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, z zastrzeżeniem art. 46 ust. 4a ustawy Pzp.
10. Zamawiający zatrzymuje wadium wraz z odsetkami, jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana:
 - 10.1. Odmówi podpisania umowy na warunkach określonych w ofercie;
 - 10.2. Nie wniósł zabezpieczenia należytego wykonania umowy jeżeli jest ono wymagane w SIWZ;
 - 10.3. Zawarcie umowy w sprawie zamówienia publicznego stało się niemożliwe z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy;
 - 10.4. Wykonawca w odpowiedzi na wezwanie, o którym mowa w art. 26 ust. 3 i 3a ustawy Pzp, z przyczyn leżących po jego stronie, nie złożył oświadczeń lub dokumentów potwierdzających okoliczności, o których mowa w art. 25 ust. 1 ustawy Pzp, oświadczenia, o którym mowa w art. 25a ust. 1 ustawy Pzp, pełnomocnictw lub nie wyraził zgody na poprawienie omyłki, o której mowa w art. 87 ust. 2 pkt 3 ustawy Pzp, co spowodowało brak możliwości wybrania oferty złożonej przez Wykonawcę jako najkorzystniejszej.

11. W przypadku wycofania oferty przed upływem terminu do jej składania, Zamawiający, na pisemny wniosek Wykonawcy, niezwłocznie zwróci wadium.

XII. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ

1. Wykonawca składający ofertę pozostaje nią związany przez okres **60 dni**. (art. 85 ust. 1 pkt 3 ustawy Pzp).
2. Bieg terminu rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.
3. Wykonawca samodzielnie lub na wniosek Zamawiającego może przedłużyć termin związania ofertą, z tym, że Zamawiający może tylko raz, co najmniej na 3 dni przed upływem terminu związania ofertą, zwrócić się do Wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o oznaczony okres, nie dłuższy niż 60 dni.

XIII. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERT

1. Wymagania formalne:

- 1) Wykonawca składa ofertę wraz z załącznikami za pośrednictwem platformy zakupowej dostępnej pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/pn/awl/proceedings>
- 2) Korzystanie z platformy zakupowej przez Wykonawcę jest bezpłatne.
- 3) Wykonawca ma prawo złożyć tylko jedną ofertę;
- 4) Treść złożonej oferty musi odpowiadać treści SIWZ;
- 5) Oferta musi być podpisana kwalifikowanym podpisem elektronicznym przez osoby umocowane do składania oświadczeń woli i zaciągania zobowiązań w imieniu Wykonawcy;
- 6) W przypadku podpisania oferty i składających się na nią dokumentów i oświadczeń (wyszczególnionych w ust. 3 niniejszego rozdziału) przez osobę niewymienioną w dokumencie rejestracyjnym (ewidencyjnym) Wykonawcy, należy do oferty dołączyć stosowne pełnomocnictwo;
- 7) Wykonawcy ponoszą wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty, w tym koszty poniesione z tytułu nabycia kwalifikowanego podpisu elektronicznego.
- 8) **Uwaga: Celem prawidłowego złożenia oferty Zamawiający zaleca postępowanie zgodnie z Instrukcją składania oferty dla Wykonawcy, zamieszczoną na stronie internetowej pod adresem wskazanym w pkt 1), dotyczącą przedmiotowego postępowania.**

2. Forma i postać oferty, dokumentów i oświadczeń, pełnomocnictw.

- 1) Ofertę sporządza się pod rygorem nieważności, w postaci elektronicznej i opatruje się kwalifikowanym podpisem elektronicznym oraz przekazuje w oryginale w formie elektronicznej.
- 2) Oświadczenie JEDZ dotyczące Wykonawcy, podwykonawców i innych podmiotów, na których zdolnościach lub sytuacji polega Wykonawca, sporządza się pod rygorem nieważności, w postaci elektronicznej i opatruje się kwalifikowanym podpisem elektronicznym oraz przekazuje w oryginale w formie elektronicznej.
- 3) Pełnomocnictwa sporządza się pod rygorem nieważności, w postaci elektronicznej i opatruje się kwalifikowanym podpisem elektronicznym oraz przekazuje w oryginale w formie elektronicznej.
- 4) Wadium w formie niepieniężnej, pod rygorem nieważności, sporządza się w postaci elektronicznej opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym stron stosunku zobowiązaniowego i wnosi się w oryginale w formie elektronicznej.
- 5) Dokumenty lub oświadczenia, o których mowa w niniejszej SIWZ, inne niż wymienione powyżej, sporządza się pod rygorem nieważności w postaci

- dokumentu elektronicznego opatrzonego kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub w elektronicznej kopii dokumentu lub oświadczenia, poświadczonej za zgodność z oryginałem; oraz składa się w formie elektronicznej.
- 6) Podpisanie dokumentu elektronicznego lub oświadczenia za zgodność z oryginałem elektronicznej kopii dokumentu lub oświadczenia dokonuje odpowiednio wykonawca, podmiot, na którego zdolnościach lub sytuacji polega wykonawca, wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia publicznego albo podwykonawca, w zakresie dokumentów lub oświadczeń, które każdego z nich dotyczą.
 - 7) Podpisanie dokumentu elektronicznego lub oświadczenie za zgodność z oryginałem elektronicznej kopii dokumentu lub oświadczenia, następuje przy użyciu kwalifikowanego podpisu elektronicznego.
 - 8) W przypadku załączania do oferty dokumentów lub oświadczeń sporządzonych w języku obcym należy je złożyć wraz z tłumaczeniem na język polski. Podczas oceny ofert Zamawiający będzie opierał się na tekście przetłumaczonym.
 - 9) Zamawiający zaleca wykorzystanie formularzy załączonych do SIWZ. Dopuszcza się złożenie w ofercie załączników opracowanych przez Wykonawców pod warunkiem, że będą one zgodne co do treści z formularzami określonymi przez Zamawiającego.

3. Zawartość oferty – oferta musi zawierać następujące oświadczenia i dokumenty:

- 1) Wypełniony formularz ofertowy z zestawieniem asortymentowo-wartościowym, sporządzony z wykorzystaniem wzoru stanowiącego **załącznik A** do SIWZ,
 - 2) Oświadczenia JEDZ, o których mowa w rozdz. VIII ust. 1, 2 i 3.
 - 3) **jeżeli dotyczy** Pełnomocnictwo osoby lub osób podpisujących ofertę, jeżeli nie wynika to bezpośrednio z dokumentu stwierdzającego status prawny Wykonawcy (odpisu z właściwego rejestru);
 - 4) **jeżeli dotyczy** Pełnomocnictwo do reprezentowania Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie zgodnie z ustawą Pzp;
- Oferta, ww. oświadczenia lub dokumenty oraz pełnomocnictwa muszą być złożone z zachowaniem postaci i form określonych w ust. 2 niniejszego rozdziału.
4. Jeżeli zostanie wybrana oferta Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, są oni zobowiązani do przedłożenia umowy regulującej ich współpracę, najpóźniej w dniu podpisania umowy z Zamawiającym.
 5. Zamawiający informuje, iż zgodnie z art. 96 ust. 3 ustawy Pzp oferty składane w postępowaniu o zamówienie publiczne są jawne i podlegają udostępnieniu od chwili ich otwarcia, z wyjątkiem informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, jeśli Wykonawca, nie później niż w terminie składania ofert zastrzegł, że nie mogą one być udostępniane oraz wykazał, załączając stosowne wyjaśnienia, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa. Wszelkie informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, które Wykonawca zastrzeże jako tajemnicę przedsiębiorstwa, **powinny zostać załączone oddzielnie, w miejscu przeznaczonym na platformie zakupowej zgodnie z instrukcją składania oferty dla Wykonawcy.**
 6. Umieszczenie informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa wraz z ofertą, a nie w miejscu przewidzianym na platformie zakupowej, oznaczać będzie, że wszystkie informacje są jawne bez zastrzeżeń.
 7. Zastrzeżenie informacji, które nie stanowią tajemnicy przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji będzie traktowane, jako bezskuteczne i zgodnie z uchwałą SN z 20 października 2005 r. (sygn. III CZP 74/05) skutkować będzie ich odtajnieniem.

8. Oferta, której treść nie będzie odpowiadać treści SIWZ, z zastrzeżeniem art. 87 ust. 2 pkt 3 ustawy Pzp zostanie odrzucona (art. 89 ust. 1 pkt 2 ustawy Pzp). Wszelkie niejasności i obiekcje dotyczące treści zapisów w SIWZ należy zatem wyjaśnić z Zamawiającym przed upływem terminu składania ofert w trybie przewidzianym w niniejszej SIWZ. Przepisy ustawy Pzp nie przewidują negocjacji warunków udzielenia zamówienia, w tym zapisów projektu umowy, po terminie otwarcia ofert.
9. Zamawiający informuje, że w przypadku kiedy Wykonawca otrzyma od niego wezwanie w trybie art. 90 ustawy Pzp, a złożone przez niego wyjaśnienia i/lub dowody stanowić będą tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, Wykonawcy będzie przysługiwało prawo zastrzeżenia ich jak tajemnicy przedsiębiorstwa. Przedmiotowe zastrzeżenie Zamawiający uzna za skuteczne wyłącznie w sytuacji, kiedy Wykonawca oprócz samego zastrzeżenia, jednocześnie wykaże, iż dane informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa.

XIV. INFORMACJA DLA WYKONAWCÓW WYSTĘPUJĄCYCH WSPÓLNIE (KONSORCJA/SPÓŁKI CYWILNE)

1. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia (podmioty te występujące wspólnie zwane są dalej konsorcjami. Wymagania określone w stosunku do konsorcjum dotyczą również spółek cywilnych).
2. W przypadku, o którym mowa w ust. 1 Wykonawcy ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego, zgodnie z art. 23 ust. 2 ustawy Pzp.
3. Do oferty należy załączyć pełnomocnictwo dla pełnomocnika do reprezentowania Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie i zawarcia umowy w sprawie nr **WNP/806/PN/2019** – w treści pełnomocnictwa należy wskazać nr postępowania. Spółka cywilna łączy w/w pełnomocnictwo lub dokument, z którego wynika ww. pełnomocnictwo.
4. Przepisy ustawy Pzp, dotyczące Wykonawcy, stosuje się odpowiednio do Wykonawców, o których mowa w ust. 1 niniejszego rozdziału.
5. Wykonawcy występujący wspólnie ponoszą solidarną odpowiedzialność za niewykonanie lub nienależyte wykonanie zamówienia.
6. W przypadku oferty złożonej przez konsorcjum musi ona spełniać następujące dodatkowe wymogi:
 - 6.1 Oferta musi być podpisana w taki sposób, by prawnie zobowiązywała wszystkich Wykonawców występujących wspólnie;
 - 6.2 Oferta podpisana przez pełnomocnika musi być prawnie wiążąca, łącznie i z osobna dla wszystkich podmiotów składających wspólnie ofertę;
 - 6.3 Pełnomocnik będzie upoważniony do zaciągania zobowiązań w imieniu i na rzecz każdego i wszystkich podmiotów składających wspólną ofertę;
7. W przypadku, gdy ofertę składa konsorcjum:
 - 7.1. Formularz oferty podpisuje pełnomocnik konsorcjum lub wszyscy członkowie konsorcjum (dotyczy całego konsorcjum). Na pierwszej stronie formularza oferty należy wpisać informacje dotyczące wszystkich członków konsorcjum;
 - 7.2. Każdy z Wykonawców występujących wspólnie, oddzielnie musi udokumentować, że nie podlega wykluczeniu w zakresie, o którym mowa w niniejszej SIWZ, oraz że konsorcjum spełnia warunki zawarte w art. 22 ust. 1 ustawy Pzp;
 - 7.3. Dokumenty wymienione w rozdziale VIII ust. 1 lub ust. 6 pkt 6.1 ppkt 1)-4) niniejszej SIWZ obowiązują każdego z członków konsorcjum oddzielnie;
 - 7.4. Wszelka korespondencja oraz rozliczenia dokonywane będą wyłącznie z podmiotem występującym, jako reprezentant pozostałych (pełnomocnik).

Jeżeli oferta Wykonawców, o których mowa w ust. 1 zostanie wybrana, Zamawiający może żądać przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego, umowy regulującej współpracę tych Wykonawców.

XV. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT.

1. Ofertę należy złożyć w formie elektronicznej w nieprzekraczalnym terminie do **dnia 13 listopada 2019 r. do godz. 11.00** za pośrednictwem platformy zakupowej dostępnej pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/pn/awl/proceedings>.
2. Oferta złożona po terminie wyznaczonym na składanie ofert, zostanie odesłana Wykonawcy przez Zamawiającego elektronicznie, za pośrednictwem platformy zakupowej, na adres mailowy, z którego została złożona.
3. Przed upływem terminu składania ofert, Wykonawca posiadający konto na platformie zakupowej, na której prowadzone jest przedmiotowe postępowanie, może za jej pośrednictwem **wprowadzić zmiany do złożonej oferty lub wycofać ofertę**.
4. Wykonawca nieposiadający konta na platformie zakupowej, o której mowa powyżej, może za jej pośrednictwem wprowadzić zmiany do złożonej oferty.
5. Wykonawca niezalogowany nie może samodzielnie wycofać oferty. W celu wycofania oferty należy się skontaktować z Centrum Wsparcia Klienta, które służy pomocą techniczną od poniedziałku do piątku w godzinach od 7:00 do 17:00, pod numerem telefonu 22 101 02 02 lub e-mail: cwk@platformazakupowa.pl.
6. Szczegółowa procedura zmiany lub wycofania oferty opisana jest na platformie zakupowej, o której mowa powyżej, w zakładce "Instrukcje dla Wykonawców".
7. Po upływie terminu składania ofert Wykonawca nie może skutecznie dokonać zmiany ani wycofać złożonej oferty.
8. Otwarcie ofert nastąpi w dniu: **13 listopada 2019 r. o godz. 11.30** za pomocą platformy zakupowej, w siedzibie Zamawiającego budynek nr 7 – pokój nr 0.25 (parter) ul. Czajkowskiego 109, 51-147 Wrocław.
9. Podczas otwarcia ofert Zamawiający podaje informacje, o których mowa w art. 86 ust. 4 ustawy Pzp.
10. Niezwłocznie po otwarciu ofert Zamawiający zamieści na stronie <https://platformazakupowa.pl/pn/awl/proceedings> informacje dotyczące:
 - a) kwoty, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia;
 - b) firm oraz adresów Wykonawców, którzy złożyli oferty w terminie;
 - c) ceny, terminu wykonania zamówienia, okresu gwarancji i warunków płatności w ofertach.

XVI. OPIS SPOSOBU OBLICZANIA CENY.

1. Cenę oferty należy podać w złotych, cyfrowo i słownie.
2. Cena jednostkowa netto asortymentu to cena ustalona za jednostkę określonego asortymentu przedmiotu zamówienia, bez podatku od towarów i usług, którego ilość lub liczba jest wyrażona w jednostkach miar, w rozumieniu przepisów o miarach.
3. Wykonawca zobowiązany jest obliczyć cenę oferty na podstawie opisu przedmiotu zamówienia, ujmując wszelkie koszty związane z realizacją zamówienia, wynikające z realizacji przedmiotu zamówienia zgodnie ze specyfikacją istotnych warunków zamówienia, projektem umowy oraz doświadczeniem zawodowym Wykonawcy, a więc koszty zakupu, ubezpieczenia, zysk, itp. – uwzględnić wszystkie koszty związane z cyklem życia produktu do momentu odbioru przez Zamawiającego.
4. W ofercie należy podać cenę w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 9 maja 2014 r. o informowaniu o cenach towarów i usług, za wykonanie wybranej części przedmiotu zamówienia.

5. Cenę oferty brutto należy podać w polskich złotych (PLN) z należnym podatkiem VAT, z zaokrągleniem do dwóch miejsc po przecinku. Cena ofertowa brutto ma wynikać z ceny ogółem netto powiększonej o należny podatek VAT. Cena ogółem netto ma wynikać z sumy cen jednostkowych netto poszczególnych elementów.
6. Wykonawca oblicza cenę oferty w następujący sposób:
 - 6.1. Dla każdej pozycji asortymentowej przedmiotu zamówienia należy najpierw obliczyć jej wartość netto przez przemnożenie ceny jednostkowej netto z ilością; wartość brutto należy obliczyć poprzez dodanie do wartości netto kwoty podatku VAT ustalonej na podstawie obowiązującej stawki VAT dla danej pozycji przedmiotu zamówienia (danego asortymentu);
 - 6.2. Uzyskane w powyższy sposób wartości netto/brutto dla wszystkich pozycji przedmiotu zamówienia należy zsumować, uzyskując w ten sposób wartość netto/brutto oferty – cenę oferty.
7. Cena podana w ofercie będzie ceną ryczałtową i musi uwzględniać wszystkie koszty i rabaty.
8. Stawkę VAT należy określić wg obowiązujących przepisów i stanu faktycznego na dzień złożenia oferty. Prawidłowe ustalenie podatku VAT należy do obowiązków Wykonawcy.
9. Przy wyliczaniu wartości cen poszczególnych elementów należy ograniczyć się do dwóch miejsc po przecinku na każdym etapie wyliczenia ceny. Jeżeli parametr miejsca setnego jest poniżej 5, to parametr dziesiętny zaokrągla się w dół, jeżeli parametr miejsca setnego jest 5 i powyżej to parametr dziesiętny zaokrągla się w górę.
10. Jeżeli cena nie zostanie obliczona w powyższy sposób Zamawiający przyjmie, że prawidłowo podano cenę jednostkową netto i poprawi pozostałe wartości cenowe zgodnie ze sposobem obliczenia ceny.
11. Cena oferty brutto będzie stanowiła maksymalną wartość umowy.
12. Wykonawca może podać tylko jedną cenę za wykonanie przedmiotu zamówienia. Oferty z cenami wariantowymi zostaną odrzucone.

XVII. OPIS KRYTERIÓW, WRAZ Z PODANIEM ZNACZENIA I SPOSOBU OCENY OFERT

1. Stosowanie matematycznych obliczeń przy ocenie ofert, stanowi podstawową zasadę oceny ofert, które oceniane będą w odniesieniu do najkorzystniejszych warunków przedstawionych przez Wykonawców w zakresie każdego kryterium.
2. Zamawiający zastosuje zaokrąglenie wyników do dwóch miejsc po przecinku.
3. Oferty zostaną poddane ocenie w oparciu o następujące kryteria i ich znaczenie:

I.p.	Kryterium	Znaczenie procentowe kryterium	Maksymalna ilość punktów jakie może otrzymać oferta za dane kryterium
1)	Cena brutto (C)	100 %	100 punktów

Zasady oceny Kryterium „Cena brutto” (C) 100% – będzie rozpatrywane na podstawie ceny brutto, podanej przez Wykonawcę na formularzu oferty odpowiednio **dla części, na którą złożono ofertę.**

W przypadku kryterium „Cena brutto” oferta otrzyma zaokrągloną do dwóch miejsc po przecinku liczbę punktów wynikającą z działania:

$$P_i(C) = \frac{C_{\min}}{C_i} \cdot \text{Max}(C)$$

gdzie:

Pi (C)	liczba punktów, jakie otrzyma oferta "i" za kryterium " <i>Cena brutto</i> "
Cmin	najniższa cena spośród wszystkich nieodrzuconych ofert
Ci	cena oferty "i"
Max (C)	maksymalna liczba punktów, jakie może otrzymać oferta za kryterium " <i>Cena brutto</i> "

4. Jeżeli w postępowaniu o udzielenie zamówienia, w którym jedynym kryterium oceny ofert jest cena lub koszt, nie można dokonać wyboru najkorzystniejszej oferty ze względu na to, że zostały złożone oferty o takiej samej cenie lub koszcie, zamawiający wzywa wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez zamawiającego ofert dodatkowych.
5. Jeżeli złożono ofertę, której wybór prowadziłby do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego, zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, Zamawiający w celu oceny takiej oferty dolicza do przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek rozliczyć zgodnie z tymi przepisami. Wykonawca, składając ofertę, informuje Zamawiającego, czy wybór oferty będzie prowadzić do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego, wskazując nazwę (rodzaj) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do jego powstania, oraz wskazując ich wartość bez kwoty podatku.

XVIII. INFORMACJE O FORMALNOŚCIACH, JAKIE POWINNY BYĆ DOPEŁNIONE PO WYBORZE OFERTY W CELU ZAWARCIA UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO.

1. Zamawiający zawrze umowę w sprawie zamówienia publicznego, w terminie nie krótszym niż 10 dni od dnia przesłania zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty przy użyciu środków komunikacji elektronicznej (poprzez platformę zakupową), z zastrzeżeniem art. 94 ust. 2 pkt 1 lit a) i art. 183 ust. 1 ustawy Pzp.
2. Zawiadomienie Wykonawcy o wyborze jego oferty będzie jednocześnie zaproszeniem do zawarcia umowy.
3. Jeżeli wykonawca, o którym mowa w pkt. 1, będzie się uchylał się od zawarcia umowy, zamawiający zbada, czy nie podlega wykluczeniu oraz czy spełnia warunki udziału w postępowaniu wykonawca, który złożył ofertę najwyżej ocenioną spośród pozostałych ofert.
4. Przez uchylenie się od podpisania umowy, Zamawiający rozumie między innymi niepodpisanie umowy w terminie określonym w zawiadomieniu o wyborze oferty najkorzystniejszej.
5. W przypadku wyboru jako oferty najkorzystniejszej oferty Wykonawcy określonego w art. 23 ust. 1 ustawy Pzp (np. konsorcjum) – Zamawiający przed podpisaniem umowy, zażąda umowy regulującej współpracę tych współników, zawierającą co najmniej następujące elementy:
 - określenie celu gospodarczego,
 - oznaczenie czasu trwania konsorcjum obejmującego okres realizacji przedmiotu zamówienia, gwarancji i rękojmi,
 - wykluczenie możliwości wypowiedzenia umowy konsorcjum przez któregośkolwiek z jego członków do czasu wykonania zamówienia oraz upływu czasu gwarancji i rękojmi.

6. Wykonawca jest zobowiązany przedłożyć Zamawiającemu kserokopię polisy OC, o której mowa w rozdz. IV pkt 1.4 niniejszej siwz. Brak przedłożenia kserokopii polisy OC, Zamawiający potraktuje jako uchylenie się od zawarcia umowy.
7. W przypadku pracowników Wykonawcy cudzoziemców ich wstęp na teren AWL niezależnie od okresu możliwy będzie po otrzymaniu przez AWL pozytywnej odpowiedzi na stosowne zapytanie do uprawnionego organu, które rozpatrywane jest w terminie 21 dni od jego wysłania po uprzednim otrzymaniu przez Zamawiającego od Wykonawcy wniosków z danymi ww. osób takich jak imię, nazwisko, data i miejsce urodzenia, nr dokumentu tożsamości i jego kserokopię, obywatelstwo, a w przypadku obywateli spoza Unii Europejskiej dodatkowo nr ważnej karty pobytu lub wizy wraz z ich kserokopią.

Podstawa: Decyzja Nr Z-4/MON Ministra Obrony Narodowej z dnia 19 listopada 2012r. w sprawie organizacji systemu przepustkowego w resorcie obrony narodowej (dokument niejawnym), Decyzja nr 21/MON Ministra Obrony Narodowej z dnia 24 stycznia 2017r. w sprawie planowania i realizowania przedsięwzięć współpracy międzynarodowej w resorcie obrony narodowej (Dz. Urz. MON poz. 18).

XIX. WYMAGANIA DOTYCZĄCE ZABEZPIECZENIA NALEŻYTEGO WYKONANIA UMOWY.

1. Zamawiający żądać będzie od Wykonawcy, którego oferta została wybrana, jako zabezpieczenia należytego wykonania umowy, kwoty równej **5%** ceny ofertowej brutto.
2. Zabezpieczenie służy pokryciu roszczeń z tytułu niewykonania, lub nienależytego wykonania umowy.
3. Zabezpieczenie należytego wykonania umowy może być wnoszone w następujących formach:
 - a) pieniądzu,
 - b) poręczeniach bankowych lub poręczeniach spółdzielczej kasy oszczędnościowo – kredytowej z tym, że zobowiązanie kasy jest zawsze zobowiązaniem pieniężnym,
 - c) gwarancjach bankowych
 - d) gwarancjach ubezpieczeniowych,
 - e) poręczeniach udzielanych przez podmioty, o których mowa w art. 6b ust. 5 pkt 2 ustawy z dnia 9 listopada 2000 r. o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości.
4. Zabezpieczenie wnoszone w formie pieniądza zostanie wpłacone nie później niż w dniu podpisania umowy na rachunek bankowy Zamawiającego **Bank PKO B.P. nr rachunku: 52 1020 5226 0000 6602 0477 4255**, z dopiskiem „**zabezpieczenie należytego wykonania umowy w postępowaniu WNP/806/PN/2019**”.
Skuteczne wniesienie zabezpieczenia należytego wykonania umowy w formie pieniądza następuje z chwilą wpływu środków pieniężnych na ww. rachunek Zamawiającego.
5. Jeśli zabezpieczenie jest wnoszone w innej formie niż pieniądz, należy je dostarczyć do Zamawiającego najpóźniej w dniu/momentcie podpisania umowy.
6. Zabezpieczenie wniesione w innej formie, niż pieniądz, o których mowa w ust. 3, powinno zostać złożone w formie dokumentu oryginalnego. Dokument zabezpieczenia powinien być wystawiony na Zamawiającego, mieć formę oświadczenia bezwarunkowego, nieodwołalnego i płatnego na pierwsze pisemne żądanie Zamawiającego, z terminem obowiązywania wskazanym w umowie. Ponadto zabezpieczenie złożone w postaci gwarancji bankowej lub ubezpieczeniowej winno być:
 - a) **bez zapisu nakazującego, aby żądanie zapłaty było przekazywane Gwarantowi za pośrednictwem banku prowadzącego rachunek Beneficjenta gwarancji,**
 - b) **bez warunku, aby podpisy osób wystawiających żądanie zapłaty były poświadczane za zgodność z oryginałem przez inne osoby niż Radca Prawny.**
7. W przypadku wniesienia wadium w pieniądzu, za zgodą Wykonawcy, kwota wadium może zostać zaliczona przez Zamawiającego, na poczet zabezpieczenia należytego wykonania

- umowy. Pozostałą część kwoty zabezpieczenia należytego wykonania umowy Wykonawca wpłaci zgodnie z zapisami ust. 3.
8. Jeżeli zabezpieczenie wniesiono w pieniądzu, Zamawiający przechowuje je na oprocentowanym rachunku bankowym. Zamawiający zwraca zabezpieczenie wniesione w pieniądzu z odsetkami wynikającymi z umowy rachunku bankowego, na którym było ono przechowywane, pomniejszone o koszt prowadzenia tego rachunku oraz prowizji bankowej za przelew pieniędzy na rachunek bankowy Wykonawcy.
 9. Do zmiany formy zabezpieczenia umowy w trakcie realizacji umowy stosuje się art. 149 ustawy Pzp.
 10. Zamawiający zwróci zabezpieczenie w terminie 30 dni od dnia wykonania zamówienia i uznania przez Zamawiającego za należyte wykonane.

XX. INFORMACJA O MOŻLIWOŚCIACH ZMIAN W UMOWIE.

1. Istotne postanowienia umowne - Wzór umowy, stanowi załącznik B do niniejszej SIWZ.
2. Zamawiający dopuszcza możliwość zmiany umowy w granicach unormowania zawartego w art. 144 ustawy Pzp. Zamawiający przewiduje możliwość zmiany zapisów umownych:
 - 2.1 Zamawiający dopuszcza możliwość waloryzacji cen jednostkowych nie częściej niż raz na trzy miesiące (raz w kwartale), przy czym do końca I kwartału 2020 r. obowiązują ceny zawarte w ofercie Wykonawcy.
 - 2.2 w przypadku ustawowej zmiany stawek podatkowych (VAT) w okresie obowiązywania umowy, strony dopuszczają możliwość zmiany wynagrodzenia brutto w stosunku do niezrealizowanej części umowy wg stawek podatkowych zgodnych z obowiązującymi przepisami;
3. Przewidziane powyżej okoliczności stanowiące podstawę zmian do umowy, stanowią uprawnienie Zamawiającego nie zaś jego obowiązek wprowadzenia takich zmian.
4. Wszelkie zmiany muszą być dokonywane z zachowaniem przepisu art. 140 ust. 1 i art. 140 ust. 3 ustawy Pzp stanowiącego, że umowa podlega unieważnieniu w części wykraczającej poza określenie przedmiotu zamówienia zawartego w SIWZ z uwzględnieniem art. 144 ustawy Pzp.
5. Ustala się, iż nie stanowi zmiany umowy w rozumieniu art. 144 ustawy Pzp:
 - 5.1 zmiana nr rachunku bankowego,
 - 5.2 zmiana danych teleadresowych.Zaistnienie okoliczności, o których mowa w niniejszym punkcie wymaga jedynie niezwłocznego pisemnego zawiadomienia drugiej Strony.
6. Zmiany wymagają zachowania formy pisemnej (aneksu) oraz pisemnego wniosku jednej ze Stron o zmianę wraz z uzasadnieniem.

XXI. INFORMACJE O PODWYKONAWCACH

1. Zamawiający nie zastrzega obowiązku osobistego wykonania przez Wykonawcę kluczowych części zamówienia.

XXII. KLAUZULA INFORMACYJNA W ZAKRESIE OCHRONY DANYCH OSOBOWYCH.

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO”, informujemy, że Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Akademia Wojsk Lądowych imienia generała Tadeusza Kościuszki, ul. Czajkowskiego 109, 51-147 Wrocław.

1. Administrator danych powołał Inspektora Ochrony Danych nadzorującego prawidłowość przetwarzania danych osobowych, z którym można się skontaktować za pośrednictwem adresu e-mail: iod@awl.edu.pl lub za pośrednictwem poczty na adres Akademii;
 2. Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego
 3. Odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 8 oraz art. 96 ust. 3 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. –Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2017 r. poz. 1579 z późn. zm.), dalej „ustawa Pzp”;
 4. Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 97 ust. 1 ust ustawy Pzp, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy;
 5. Obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy Pzp;
 6. W odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
 7. Posiada Pani/Pan
 - na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
 - na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych (skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z ustawą Pzp oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników);
 - na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO (prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego);
 - prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
 8. Nie przysługuje Pani/Panu:
 - w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
 - prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
- na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych.

XXIII POUCZENIE O ŚRODKACH OCHRONY PRAWNEJ PRZYSŁUGUJĄCYCH WYKONAWCY.

1. Zgodnie z przepisami art. 179 do art. 183 ustawy Pzp. Wykonawcom, którzy mają lub mieli interes w uzyskaniu danego zamówienia oraz ponieśli lub mogli ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów ustawy Pzp przysługują środki ochrony prawnej określone w dziale VI ustawy Pzp.

2. Odwołanie przysługuje wyłącznie od niezgodnej z przepisami ustawy Pzp czynności zamawiającego podjętej w postępowaniu o udzielenie zamówienia lub zaniechania czynności, do której zamawiający jest zobowiązany na podstawie ustawy Pzp.
3. Odwołanie powinno wskazywać czynność lub zaniechanie czynności zamawiającego, której zarzuca się niezgodność z przepisami ustawy, zawierać zwięzłe przedstawienie zarzutów, określać żądanie oraz wskazywać okoliczności faktyczne i prawne uzasadniające wniesienie odwołania.
4. Odwołanie wnosi się do Prezesa Izby w formie pisemnej lub w postaci elektronicznej, podpisane bezpiecznym podpisem elektronicznym weryfikowanym przy pomocy ważnego kwalifikowanego certyfikatu lub równoważnego środka, spełniającego wymagania dla tego rodzaju podpisu.
5. Odwołujący przesyła kopię odwołania zamawiającemu przed upływem terminu do wniesienia odwołania w taki sposób, aby mógł on zapoznać się z jego treścią przed upływem tego terminu. Domniemywa się, iż zamawiający mógł zapoznać się z treścią odwołania przed upływem terminu do jego wniesienia, jeżeli przesłanie jego kopii nastąpiło przed upływem terminu do jego wniesienia przy użyciu środków komunikacji elektronicznej.
6. Odwołanie wnosi się w terminach określonych w art. 182 ustawy Pzp, odpowiednio wobec czynności zamawiającego podjętej w postępowaniu o udzielenie zamówienia lub zaniechania czynności, do której zamawiający jest zobowiązany na podstawie ustawy Pzp. Odwołanie wnosi się w terminie 10 dni od dnia przesłania informacji o czynności zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia - jeżeli zostały przesłane w sposób określony w art. 180 ust. 5 zdanie drugie albo w terminie 15 dni - jeżeli zostały przesłane w inny sposób. Odwołanie wobec treści ogłoszenia o zamówieniu oraz wobec postanowień SIWZ, wnosi się w terminie 10 dni od dnia publikacji ogłoszenia w Dz.U. UE lub zamieszczenia SIWZ na stronie internetowej. Jeżeli zamawiający nie przesłał wykonawcy zawiadomienia o wyborze oferty najkorzystniejszej, odwołanie wnosi się nie później niż w terminie 30 dni od dnia publikacji w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej ogłoszenia o udzieleniu zamówienia, 6 miesięcy od dnia zawarcia umowy, jeżeli zamawiający nie opublikował w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej ogłoszenia o udzieleniu zamówienia.

Dnia: 27.09.2019 r.

OPRACOWAŁA:

Dorota SZYMAŃSKA

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Część 1 - Zakup pieczywa

poz 1

Bulka ciabatka (bulki o masie 60 g)

Lekka bułka produkowana metodą naturalnej fermentacji ciasta.

Składniki: mąka pszenna, woda, naturalny zakwas pszenny (mąka pszenna, woda, drożdże), drożdże, sól, cukier.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy,

Oznakowanie powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) masę netto produktu,
- d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e.) warunki przechowywania,

Częstotliwość dostaw:

6 razy w tygodniu,

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 4.00-5.00 lub 8.00 – 11.00

Poz 2

Bulki graham (bulki o masie 50 g)

Wymagania klasyfikacyjne:

Produkt – pieczywo spożywcze mieszane, produkowane z mąki żytniej i pszennej i mąki graham, na kwasie, kwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka oraz innych dodatków smakowych, zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku bułek, struktura i konsystencja – podłużna lub okrągła bułka, z poprzecznym podziałem lub bez, skórka chropowata, barwa: skórki – jasnobrązowa do ciemnobrązowej (nie dopuszcza się barwienia pieczywa za pomocą słoju jęczmiennego lub karmelu), miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krawalności, sprężysty, równomiernie porowaty, smak i zapach – aromatyczny swoisty dla tego rodzaju bułek, zawartość metali zgodna z powoływaną PN,

Cechy dyskwalifikujące:

Obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne, bułki o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy zakażenia laseczką ziemniaczaną, uszkodzenia mechaniczne, bułki zdeformowane, zgniecione porozrywane, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy,

Oznakowanie powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) masę netto produktu,
- d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e.) warunki przechowywania,

Częstotliwość dostaw:

6 razy w tygodniu,

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 4.00-5.00

Poz 3

Bulka Hamburger 100g

Produkt – pieczywo spożywcze, produkowane z mąki pszennej, na zakwasie, z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku bułek,

struktura i konsystencja – okrągła, bez poprzecznego podziału, skórka gładka, lekko chropowata, barwa: skórki – złocista do jasnobrązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu, miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krawalności, sprężysty, równomiernie porowaty, smak i zapach – aromatyczny swoisty dla tego rodzaju bułek, zawartość metali zgodna z powoływaną PN, kwasowość mierzona w stopniach nie większa niż 3, objętość 100 g bułki nie mniejsza niż 260 cm³,

Cechy dyskwalifikujące:

Obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne, bułki o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli, objawy pleśnienia,

psucia, zawilgocenie, objawy zakażenia laseczką ziemniaczaną, uszkodzenia mechaniczne, bułki zdeformowane, zgniecione porożywane, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy,

Oznakowanie powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) masę netto produktu,
- d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e.) warunki przechowywania,

Częstotliwość dostaw:

6 razy w tygodniu,

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 4.00-5.00 lub 8.00 – 11.00

poz 4

Bulka na Hot Dog 100g

Wymagania klasyfikacyjne:

Produkt – pieczywo spożywcze, produkowane z mąki pszennej, na zakwasie, z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku bułek,

struktura i konsystencja – podłużna, z poprzecznym podziałem lub bez, skórka gładka, błyszcząca, lekko chropowata w miejscu podziału, barwa: skórki – złocista do jasnobrązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku mięksizu, mięksiz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krawalności, sprężysty, równomiernie porowaty, smak i zapach – aromatyczny swoisty dla tego rodzaju bułek, zawartość metali zgodna z powoływaną PN, kwasowość mierzona w stopniach nie większa niż 3,

Cechy dyskwalifikujące:

Obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne, bułki o skórce oddzielającej się od mięksizu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o mięksizu lepkiem, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy zakażenia laseczką ziemniaczaną, uszkodzenia mechaniczne, bułki zdeformowane, zgniecione porożywane, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy,

Oznakowanie powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) masę netto produktu,
- d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e.) warunki przechowywania,

Częstotliwość dostaw:

6 razy w tygodniu,

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 4.00-5.00 lub 8.00 – 11.00

poz 5

Bulka pszenna kajzerka (bułki o masie 50 g):

Wymagania klasyfikacyjne:

Produkt – pieczywo spożywcze, produkowane z mąki pszennej, na kwasie, z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, oraz innych dodatków smakowych zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku bułek,

struktura i konsystencja – okrągła bułka z podziałem, skórka gładka, błyszcząca, lekko chropowata w miejscu podziału posypana makiem, barwa: skórki – złocista do jasnobrązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku mięksizu, mięksiz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krawalności, sprężysty, równomiernie porowaty, smak i zapach – aromatyczny swoisty dla tego rodzaju bułek, zawartość metali zgodna z powoływaną PN, kwasowość mierzona w stopniach nie większa niż 3,

Cechy dyskwalifikujące:

Obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne, bułki o skórce oddzielającej się od mięksizu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o mięksizu lepkiem, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy zakażenia laseczką ziemniaczaną, uszkodzenia mechaniczne, bułki zdeformowane, zgniecione porożywane, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy,

Oznakowanie powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) masę netto produktu,
- d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e.) warunki przechowywania,

Częstotliwość dostaw:

6 razy w tygodniu,

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy:4.00-5.00

poz 6

Bulka pszenna knysza

Bulka do przygotowania knyszy.

Cechy dyskwalifikujące:

Obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne, bułki o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkiem, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy zakażenia laseczką ziemniaczaną, uszkodzenia mechaniczne, bułki zdeformowane, zgniecione porożywane, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy,

Oznakowanie powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) masę netto produktu,
- d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e.) warunki przechowywania,

Częstotliwość dostaw:

6 razy w tygodniu,

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy:8.00-11.00

Poz 7

Bulka kukurydziana 80 g

Buleczka z dodatkiem mąki kukurydzianej posypana pestkami dyni i żółtym serem. Składniki: mąka pszenna, mąka kukurydziana (24%), woda, ser, pestki dyni, nasiona słonecznika, grys kukurydziany (4%), drożdże, sól, kurkuma.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy,

Oznakowanie powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) masę netto produktu,
- d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e.) warunki przechowywania,

Częstotliwość dostaw:

6 razy w tygodniu,

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy:4.00-5.00 lub 8.00 – 11.00

Poz 8

Bulka mazurska 80g

Rustykalna bułka o twardej, spękanej skórce, produkowana metodą naturalnej fermentacji ciasta. Składniki: mąka pszenna, woda, naturalny zakwas pszenny (mąka pszenna, woda, drożdże), sól.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy,

Oznakowanie powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) masę netto produktu,
- d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),

e.) warunki przechowywania,

Częstotliwość dostaw:

6 razy w tygodniu,

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 4.00-5.00 lub 8.00 – 11.00

Poz 9

Bulka na zapiekanki 200g

Wymagania klasyfikacyjne:

Produkt – pieczywo spożywcze, produkowane z mąki pszennej, na zakwasie, z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku bułek,

struktura i konsystencja – podłużna bez poprzecznego podziału, skórka gładka, błyszcząca, lekko chropowata, barwa: skórki – złocista do jasnobrązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękkiszu, miękkisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krawalności, sprężysty, równomiernie porowaty, smak i zapach – aromatyczny swoisty dla tego rodzaju bułek, zawartość metali zgodna z powoływaną PN, kwasowość mierzona w stopniach nie większa niż 3,

Cechy dyskwalifikujące:

Obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne, bułki o skórce oddzielającej się od miękkiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękkiszu lepkiem, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy zakażenia laseczką ziemniaczaną, uszkodzenia mechaniczne, bułki zdeformowane, zgniecione porożywane, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy,

Oznakowanie powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) masę netto produktu,
- d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e.) warunki przechowywania,

Częstotliwość dostaw:

6 razy w tygodniu,

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 4.00-5.00 lub 8.00 – 11.00

poz 10

Bulka orkiszowa (bułki o masie 70 g)

Wypiekana z dużym udziałem mąki pszennej, mąki orkiszowej, (dopuszczalne jest użycie dodatkowo innej mąki z pełnego przemiału typu żytnia, razowa) z dodatkiem miodu i ziaren słonecznika, bogata w błonnik, składniki mineralne i witaminy oraz w nienasycone kwasy tłuszczowe. Skórka posypana mąką orkiszową dzięki czemu staje się bardzo aromatyczna i chrupiąca. Nie dopuszcza się użycia słodu jęczmiennego, karmelu, oraz innych dodatków mających na celu uzyskanie ciemnej barwy pieczywa.

Cechy dyskwalifikujące:

Obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne, bułki o skórce oddzielającej się od miękkiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękkiszu lepkiem, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy zakażenia laseczką ziemniaczaną, uszkodzenia mechaniczne, bułki zdeformowane, zgniecione porożywane, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy,

Oznakowanie powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) masę netto produktu,
- d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e.) warunki przechowywania,

Częstotliwość dostaw:

6 razy w tygodniu,

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 4.00-5.00

poz 11

Bulka pszenna zwykła (bułki o masie 50 g)

Wymagania klasyfikacyjne:

Produkt – pieczywo spożywcze, produkowane z mąki pszennej, na kwasie, z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku bułek,

struktura i konsystencja – podłużna lub okrągła bułka, z poprzecznym podziałem lub bez, skórka gładka, błyszcząca, lekko chropowata w miejscu podziału, barwa: skórki – złocista do jasnobrażowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu, miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krajalności, sprężysty, równomiernie porowaty, smak i zapach – aromatyczny swoisty dla tego rodzaju bułek, zawartość metali zgodna z powoływana PN, kwasowość mierzona w stopniach nie większa niż 3, objętość 100 g bułki nie mniejsza niż 260 cm³,

Cechy dyskwalifikujące:

Obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne, bułki o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miększu lepkiem, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy zakażenia laseczką ziemniaczaną, uszkodzenia mechaniczne, bułki zdeformowane, zgniecione porozrywane, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy,

Oznakowanie powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) masę netto produktu,
- d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e.) warunki przechowywania,

Częstotliwość dostaw:

6 razy w tygodniu,

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy:4.00-5.00

poz 12

Bułka tarta

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt otrzymany przez rozdrobnienie wysuszonego pieczywa pszennego zwykłego i wyborowego, bez dodatku nasion, nadzień i zdobień, struktura i konsystencja – sypka, bez grudek, barwa naturalna, może być niejednolita, smak i zapach – charakterystyczny dla suszonego pieczywa, zawartość wody nie więcej niż 10%, zawartość tłuszczu w przeliczeniu na suchą masę nie więcej niż 3,0%, zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCL nie więcej niż 0,20%, stopień rozdrobnienia (przesiew przez sito o wielkości pierwiastka kwadratowego z 1000 mikrometra) nie mniej niż 90%,

opakowanie jednostkowe – bułkę należy pakować zgodnie z wymaganiami PN-A-74017 lub w opakowania posiadające świadectwo akredytowanej jednostki certyfikującej o dopuszczeniu opakowania do kontaktu z żywnością

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność bakterii salmonelli, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torba papierowa lub torba foliowa (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) spawana 500g,

opakowanie zbiorcze – zgrzewa termokureczliwa lub pudło kartonowe od 5 do 10kg,

Oznakowanie powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) masę netto produktu,
- d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e.) warunki przechowywania,

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu,

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy:8.00-11.00

poz 13

Bułka wieloziarnista (bułki o masie 70 g)

Wymagania klasyfikacyjne:

Wypiekana z mąki pszennej i żytniej, (może być użyta również mąka razowa, orkiszowa) , drożdży, soli i wody, z dodatkiem ziaren siemienia lnianego, płatków owsianych i żytnich, nasion słonecznika, pestek dyni oraz otrębów pszennych, żytnich i zarodków pszennych. Zawierająca niższą wartość kaloryczną niż bułki pszenne, o wysokiej zawartości błonnika, zawiera w swoim składzie naturalne surowce wysokobiałkowe stanowiące one źródło witamin z grupy B, witaminy E, a także składników mineralnych i nienasyconych kwasów tłuszczowych. Nie dopuszcza się użycia słodu jęczmiennego, karmelu, oraz innych dodatków mających na celu uzyskanie ciemnej barwy pieczywa.

Cechy dyskwalifikujące:

Obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne, bułki o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkiem, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy zakażenia laseczką ziemniaczaną, uszkodzenia mechaniczne, bułki zdeformowane, zgniecione porożywane, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy,

Oznakowanie powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) masę netto produktu,
- d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e.) warunki przechowywania,

Częstotliwość dostaw:

6 razy w tygodniu,

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy:4.00-5.00

poz 14**Bułka z dynią 70 g**

Bułka z mąki ryżowej, posypana na wierzchu dużą ilością dyni.

Składniki: mąka ryżowa, zakwas z mąki ryżowej, skrobia pszenna bezglutenowa, pestki dyni (6%), woda, drożdże, olej rzepakowy, skrobia ziemniaczana, glukoza, błonnik naturalny (babka płesznik), sól, stabilizatory: guma guar, guma ksantanowa, regulator kwasowości: E263, stabilizator: karboksymetyloceluloza.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy,

Oznakowanie powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) masę netto produktu,
- d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e.) warunki przechowywania,

Częstotliwość dostaw:

6 razy w tygodniu,

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 4.00-5.00 lub 8.00 – 11.00

poz 15**Chalka pleciona 300 g**

Ręcznie zaplatany tradycyjny drożdżowy warkocz posypany kruszonką.

Składniki: mąka pszenna, woda, cukier, margaryna: (oleje roślinne: palmowy, rzepakowy, kokosowy, woda, regulator kwasowości: kwas cytrynowy), jaja, drożdże, mleko w proszku, sól, aromat waniliowy, barwnik: karoteny

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy,

Oznakowanie powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) masę netto produktu,
- d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e.) warunki przechowywania,

Częstotliwość dostaw:

6 razy w tygodniu,

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 4.00-5.00 lub 8.00 – 11.00

poz 16

Chleb arabski pita, pełnoziarnisty

Tradycyjny chleb arabski, krążki średnicy ok 12 cm.

Pieczyno z mąki mieszanej z dodatkiem żytniej.

W opakowaniu 10 krążków.

Oznakowanie powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) masę netto produktu,
- d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e.) warunki przechowywania,

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu,

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy:8.00-11.00

poz 17

Chleb razowy z dynią 500 g

Wymagania klasyfikacyjne:

Chleb pieczony według receptury z pełnoziarnistej mąki żytniej z pestkami dyni.

Składniki: mąka żytnia 69% (w tym mąka żytnia razowa 30%), woda, pestki dyni 13%, mąka pszenna, cukier, sól.

Nie dopuszcza się użycia słodu jęczmiennego, karmelu, oraz innych dodatków mających na celu uzyskanie ciemnej barwy pieczywa.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy,

Oznakowanie powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) masę netto produktu,
- d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e.) warunki przechowywania,

Częstotliwość dostaw:

6 razy w tygodniu,

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy:4.00-5.00

poz 18

Chleb sarmacki 700-750 g

Wymagania klasyfikacyjne:

Pszemno-żytni bochenek wypiekany na naturalnym zakwasie, z charakterystyczną grubą, chrupiącą, spękaną skórką oraz delikatnym miększem.

Składniki: mąka pszenna, naturalny zakwas żytni (mąka żytnia, woda), woda, mąka żytnia, otręby pszenne, słód pszeniczny, sól, otręby pszenne, drożdże, mąka kukurydziana, czosnek.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy,

Oznakowanie powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) masę netto produktu,
- d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e.) warunki przechowywania,

Częstotliwość dostaw:

6 razy w tygodniu,

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy:4.00-5.00

Poz 19

Chleb tostowy 500 g

Chleb pszenny idealny do tostów i kanapek.

Składniki: mąka pszenna, woda, drożdże, tłuszcz roślinny całkowicie utwardzony (oleje: rzepakowy, palmowy, woda, sól, regulator kwasowości: kwas cytrynowy), cukier, sól, substancja konserwująca: E282.

opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torba foliowa (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) spawana 500g,

opakowanie zbiorcze – zgrzewa termokurczliwa lub pudło kartonowe do 5 kg,

Oznakowanie powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) masę netto produktu,
- d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e.) warunki przechowywania,

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu,

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00-11.00

poz 20

Chleb „waza” do żurku 300 g:

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt – pieczywo spożywcze mieszane, produkowane z mąki żytniej i pszennej, na zakwasie, zakwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą, struktura i konsystencja – okrągły bochenek o średnicy od 14 do 16 cm, wysokość ok. 6 – 7 cm, z górną wypustką umożliwiającą odcięcie górnej części chleba (przykrywką) skórka gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, barwa: skórki – brązowa do ciemnobrązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu, mięksisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krajalności, smak i zapach – aromatyczny swoisty dla rodzaju chleba, zawartość metali zgodna z powoływaną PN, kwasowość mierzona w stopniach nie większa niż 8, objętość 100 g chleba nie mniejsza niż 200 cm³,

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne, chleb o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzony, spalony, niedopieczony, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o mięksizu lepkiem, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy zakażenia laseczką ziemniaczaną, uszkodzenia mechaniczne, bochenki zdeformowane, zgniecione porozrywane, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, brak oznakowania bochenków,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy,

Oznakowanie powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) masę netto produktu,
- d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e.) warunki przechowywania,

Częstotliwość dostaw:

6 razy w tygodniu,

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 4.00-5.00 lub 8.00 – 11.00

poz 21

Chleb wiejski okrągły 1500 g:

Pieczywo pszenno żytnie, produkowane z przewagą mąki żytniej na zakwasie, z dodatkiem soli, mleka, innych dodatków smakowych zgodnie z recepturą, struktura i konsystencja – okrągły bochenek o średnicy od 45 do 50 cm, wysokość ok. 8– 12

opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy,

Oznakowanie powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) masę netto produktu,
- d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e.) warunki przechowywania,

Częstotliwość dostaw:

6 razy w tygodniu,

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 4.00-5.00 lub 8.00 – 11.00

poz 22

Chleb z ziarnami – różny 0,5 – 0,8 kg

Pieczywo mieszane wyrabiane z mąki żytniej typ 1400 i pszennej typ 750 (może zawierać inne mąki z pełnego przemiału), na zakwasie z dodatkiem drożdży, ziarna słonecznikowego obłuszczonego, ziarna dyni, czarnuszki, siemienia, otrąb żytnich i pszennych i innych surowców określonych recepturą oraz soli Nie dopuszcza się użycia słoju jęczmiennego, karmelu, oraz innych dodatków mających na celu uzyskanie ciemnej barwy pieczywa.

Wygląd zewnętrzny bochenki o kształcie nadanym formą, niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni. Skórka ściśle połączona z miękiszem, chropowata, lekko błyszcząca, o barwie od jasnobrązowej do brązowej, dopuszcza się widoczne zapieczone ziarna słonecznika i inne oraz nieznaczne pęknięcia; grubość skórki nie mniejsza niż 3mm. Miękisz o równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu z widocznymi ziarnami ; suchy w dotyku o dobrej kralalności; miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury; nie dopuszcza się wyrobów o miękiszu lepkiem, niedopieczonym, z zakalcelem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli. Smak i zapach typowy dla tego rodzaju chleba, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy

Okres przydatności do spożycia chleba mieszanego słonecznikowego deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 48 godz. od daty dostawy do magazynu odbiorcy .

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne, chleb o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzony, spalony, niedopieczony, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkiem, z zakalcelem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy zakażenia laseczką ziemniaczaną, uszkodzenia mechaniczne, bochenki zdeformowane, zgniecione porozrywane, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, brak oznakowania bochenków,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy,

Oznakowanie powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) masę netto produktu,
- d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e.) warunki przechowywania,

Częstotliwość dostaw:

6 razy w tygodniu,

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 4.00-5.00 oraz druga dostawa 8.00 – 11.00

poz 23**Chleb zwykły 0,5-0,8 kg****Wymagania klasyfikacyjne:**

produkt – pieczywo spożywcze mieszane, produkowane z mąki żytniej i pszennej, na zakwasie, zakwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, oraz innych dodatków smakowych zgodnie z recepturą, struktura i konsystencja – podłużny lub okrągły bochenek, skórka gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, barwa: skórki – brązowa do ciemnobrązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu, miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej kralalności, smak i zapach – aromatyczny swoisty dla rodzaju chleba, zawartość metali zgodna z powoływana PN, kwasowość mierzona w stopniach nie większa niż 8, objętość 100 g chleba nie mniejsza niż 200 cm³, znakowany etykietkami lub banderolami z nadrukiem zawierającym dane: nazwę i adres producenta, rodzaj pieczywa, masę jednostkową, opis dodatków specjalnych, datę minimalnej trwałości. Nadruk powinien być wykonany jednostronnie, farbą nierozpuszczalną i nieszkodliwą dla zdrowia

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne, chleb o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzony, spalony, niedopieczony, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkiem, z zakalcelem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy zakażenia laseczką ziemniaczaną, uszkodzenia mechaniczne, bochenki zdeformowane, zgniecione porozrywane, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, brak oznakowania bochenków,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy,

Oznakowanie powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) masę netto produktu,
- d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e.) warunki przechowywania,

Częstotliwość dostaw:

6 razy w tygodniu,

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 4.00-5.00 oraz druga dostawa 8.00 – 11.00

poz 24

Chleb zwykły krojony w folii 0,5-0,8kg

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt – pieczywo spożywcze mieszane, produkowane z mąki żytniej i pszennej, na zakwasie, zakwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, oraz innych dodatków smakowych zgodnie z recepturą, struktura i konsystencja – podłużny lub okrągły bochenek, skórka gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, barwa: skórki – brązowa do ciemnobrązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu, miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krajalności, smak i zapach – aromatyczny swoisty dla rodzaju chleba, zawartość metali zgodna z powoływana PN, kwasowość mierzona w stopniach nie większa niż 8, objętość 100 g chleba nie mniejsza niż 200cm³, znakowany etykietkami lub banderolami z nadrukiem zawierającym dane: nazwę i adres producenta, rodzaj pieczywa, masę jednostkową, opis dodatków specjalnych, datę minimalnej trwałości. Nadruk powinien być wykonany jednostronnie, farbą nierozpuszczalną i nieszkodliwą dla zdrowia, produkt – pieczywo krojone – grubość kromki 1-1,2cm, opakowane folią spożywczą.

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne, chleb o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzony, spalony, niedopieczony, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy zakażenia laseczką ziemniaczaną, uszkodzenia mechaniczne, bochenki zdeformowane, zgniecione porozrywane, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, brak oznakowania bochenków,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe folia spożywcza/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy,

Oznakowanie powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) masę netto produktu,
- d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e.) warunki przechowywania,

Częstotliwość dostaw:

6 razy w tygodniu,

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 4.00-5.00 oraz druga dostawa 8.00 – 11.00

poz 25

Chleb żytni razowy (0,5-1 kg)

Wymagania klasyfikacyjne:

Chleb pieczony według receptury z mąki żytniej razowej z pełnego przemiału. Składniki: mąka żytnia 65% (w tym mąka żytnia razowa 37%), woda, cukier, sól.

znakowany etykietkami lub banderolami z nadrukiem zawierającym dane: nazwę i adres producenta, rodzaj pieczywa, masę jednostkową, opis dodatków specjalnych, datę minimalnej trwałości. Nadruk powinien być wykonany jednostronnie, farbą nierozpuszczalną i nieszkodliwą dla zdrowia. Nie dopuszcza się użycia słodu jęczmiennego, karmelu, oraz innych dodatków mających na celu uzyskanie ciemnej barwy pieczywa.

Cechy dyskwalifikujące:

Obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne, chleb o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzony, spalony, niedopieczony, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy zakażenia laseczką ziemniaczaną, uszkodzenia mechaniczne, bochenki zdeformowane, zgniecione porozrywane, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, brak oznakowania bochenków,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

Opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy,

Oznakowanie powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) masę netto produktu,
- d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e.) warunki przechowywania,

Częstotliwość dostaw:

6 razy w tygodniu,

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy:4.00-5.00 oraz druga dostawa 8.00 – 11.00

poz 26

Chleb żytni z żurawiną 900-1000 g

W 100% żytni chleb w formie batona z dodatkiem żurawiny.

Wymagania klasyfikacyjne

Składniki: mąka żytnia (38%) naturalny zakwas żytni (mąka żytnia 18%, woda), woda, żurawina (12%), sól, drożdże, serwatka (z mleka)

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

Opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy,

Oznakowanie powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) masę netto produktu,
- d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e.) warunki przechowywania,

Częstotliwość dostaw:

6 razy w tygodniu,

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy:4.00-5.00 oraz druga dostawa 8.00 – 11.00

poz 27

Mini chalka 70-80 g

Tradycyjny, mały, drożdżowy warkocz posypany kruszonką.

Składniki: mąka pszenna, cukier, margaryna: (oleje roślinne: palmowy, rzepakowy, kokosowy, woda, regulator kwasowości: kwas cytrynowy), drożdże, jaja, woda, mleko w proszku, sól, aromat waniliowy, barwnik: karoteny.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

Opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy,

Oznakowanie powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) masę netto produktu,
- d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e.) warunki przechowywania,

Częstotliwość dostaw:

6 razy w tygodniu,

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy:4.00-5.00 oraz druga dostawa 8.00 – 11.00

poz 28

Mini pizza z nadzieniem 130-140 g

Pakowana pizza z pieczarkami i cebulą.

Składniki: mąka pszenna, sos (papryka, cukier, pomidor, cebula, koncentrat pomidorowy, woda, ogórki konserwowe, substancja zagęszczająca: E1422, sól, gorczyca, przyprawy), ser, pieczarki, woda, papryka, cebula, serwatka w proszku (z mleka), drożdże, olej rzepakowy, emulgator: lecytyna sojowa, sól, przyprawy.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

Opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy,

Oznakowanie powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) masę netto produktu,
- d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e.) warunki przechowywania,

Częstotliwość dostaw:

6 razy w tygodniu,

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 4.00-5.00 oraz druga dostawa 8.00 – 11.00

poz 29

Rogal pszenny (100 g):

Wymagania klasyfikacyjne:

Produkt – pieczywo spożywcze, produkowane z mąki pszennej, na kwasie, kwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, oraz innych dodatków smakowych zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku pieczywa drobnego - rogali, struktura i konsystencja – kształt półkolistego walca o końcach zwężonych i pod giętych do środka, skórka gładka, błyszcząca, barwa: skórki – złocista do jasnobrązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu, mięksisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krajalności, sprężysty, równomiernie porowaty, smak i zapach – aromatyczny swoisty dla rodzaju rogali, zawartość metali zgodna z powoływaną PN, kwasowość mierzona w stopniach nie większa niż 3, objętość 100 g nie mniejsza niż 280cm³,

Cechy dyskwalifikujące:

Obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne, rogale o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o mięksizu lepkiem, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy zakażenia laseczką ziemniaczaną, uszkodzenia mechaniczne, bochenki zdeformowane, zgniecione porozrywane, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy,

Oznakowanie powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) masę netto produktu,
- d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e.) warunki przechowywania,

Częstotliwość dostaw:

6 razy w tygodniu,

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 4.00-5.00

Uwaga: Wykonawca na potrzeby spełnienia wymagań jakościowych realizacji dostaw zobowiązany jest posiadać wdrożony i stosowany system analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli HACCP, objęty nadzorem właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej lub organu Inspekcji Weterynaryjnej nad stosowaniem zasad wdrożonego i działającego systemu HACCP. Powyższy wymóg dotyczy wszystkich pomieszczeń, budynków, magazynów przeznaczonych przez Wykonawcę do zabezpieczenia realizacji umowy.

Część 2 - Zakup wyrobów półcukierniczych i cukierniczych.

poz 1

Babka czekoladowa 400 g

Babka z ciasta czekoladowego polana ciemną czekoladą.

Składniki: cukier, mąka pszenna, polewa czekoladowa 16% (cukier, margaryna (oleje roślinne: palmowy, rzepakowy, kokosowy, woda, regulator kwasowości: kwas cytrynowy), kakao 25%, orzechy laskowe, lecytyna sojowa), kakao 16%, olej rzepakowy, jaja, skrobia pszenna, mleko w proszku, substancje spulchniające: proszek do pieczenia (E450(i), E500), sól. Posypka: cukier, syrop glukozowy, dekstryna, olej rzepakowy, barwniki: E100, E133, E102.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki (ułożenie jednowarstwowo)

Oznakowanie powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) masę netto produktu,
- d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e.) warunki przechowywania,
- f.) datę załadowania do transportu.

Częstotliwość dostaw:

6 razy w tygodniu,

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

poz 2

Babka w polewie

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt – wyrób cukierniczy produkowany z mąki pszennej, jajek, tłuszczu, z dodatkiem soli, mleka, cukru, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku ciasta – babki w polewie kakaowej, kształt – podłużny, ściętego stożka lub w kształcie nadanym przez producenta, skórka delikatnie porowata, z możliwymi delikatnymi pęknięciami, równomiernie obłana polewą cukierniczą kakaową, barwa: skórki – złocisto żółta, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu, miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krajalności, sprężysty, równomiernie porowaty i wyrośnięty, smak i zapach – aromatyczny swoisty dla babki, zawartość metali zgodna z powoływana PN, gotowa babka w przeliczeniu na 10 kg, produktu zawiera nie mniej niż:

* kakao –0,15kg,

* cukier –2,0kg,

* jajka –1,7kg,

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, spaleniowy, zanieczyszczenia mechaniczne, babki zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, bez polewy kakaowej, lub niedokładnie oblane, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, rozpuszczenie polewy, uszkodzenia mechaniczne, babki zdeformowane, zgniecione porożrywane, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki (ułożenie jednowarstwowo)

Oznakowanie powinno zawierać:

a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,

b.) nazwę produktu,

c.) masę netto produktu,

d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),

e.) warunki przechowywania,

f.) datę załadowania do transportu.

Częstotliwość dostaw:

6 razy w tygodniu,

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

poz 3

Bajaderka 140 g

Składniki: mąka pszenna, woda, olej rzepakowy, jaja, cukier, kakao, mleko w proszku, orzechy arachidowe, wiórki kokosowe, aromat rumowy, serwatka w proszku (z mleka), lecytyna sojowa.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki (ułożenie jednowarstwowo)

Oznakowanie powinno zawierać:

a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,

b.) nazwę produktu,

c.) masę netto produktu,

d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),

e.) warunki przechowywania,

f.) datę załadowania do transportu.

Częstotliwość dostaw:

6 razy w tygodniu,

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

poz 4

Bulka drożdżowa z jagodami 90 g

Bulka drożdżowa z jagodami, posypana kruszonką. Składniki jagoda(25%),mąka ,marmolada (przecier jabłkowy, cukier, regulator kwasowości ;kwas cytrynowy, margaryna(oleje; rzepakowy, palmowy ,woda ,sól, regulator kwasowości, jaja, drożdże ,mleko w proszku ,sól aromat waniliowy barwnik ;karoteny .

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki (ułożenie jednowarstwowo)

Oznakowanie powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) masę netto produktu,
- d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e.) warunki przechowywania,
- f.) datę załadowania do transportu.

Częstotliwość dostaw:

6 razy w tygodniu,
Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

poz 5

Ciastka deserowe „pawie oczka”:

Ciastka deserowe z dodatkiem dżemu lub galaretki umieszczonej w centralnym miejscu oblane czekoladą od spodu, opakowanie zbiorcze od 1 do 2 kg

Oznakowanie powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) masę netto produktu,
- d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e.) warunki przechowywania,
- f.) datę załadowania do transportu.

Częstotliwość dostaw:

6 razy w tygodniu,
Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Poz 6

Ciastka francuskie 80g:

Ciastka wykonane z ciasta francuskiego z dodatkiem owoców (jabłek, brzoskwini)
Ciastka pakowane na sztuki w pudełko kartonowe tak aby nie uległy zniszczeniu w trakcie transportu

Oznakowanie powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) masę netto produktu,
- d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e.) warunki przechowywania,
- f.) datę załadowania do transportu.

Częstotliwość dostaw:

6 razy w tygodniu,
Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 4.00-5.00 lub 8.00 – 11.00

poz 7

Ciastka sezamowe

Ciasteczka z ziaren sezamu, słonecznika, dyni, orzechów arachidowych i płatków migdałowych zlepionych miodem.

Składniki: syrop glukozowy (z pszenicy), sezam (20%), rodzynki, nasiona słonecznika, pestki dyni, orzechy arachidowe, miód sztuczny, płatki migdałowe, jaja.

Opakowanie 1 kg

Oznakowanie powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) masę netto produktu,
- d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e.) warunki przechowywania,
- f.) datę załadowania do transportu.

Częstotliwość dostaw:

6 razy w tygodniu,
Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 4.00-5.00 lub 8.00 – 11.00

poz 8

Ciasto antonówka

Ciasto piaskowe z jabłkami posypane cukrem pudrem. Składniki: jabłko (44%) , cukier, mąka pszenna, jaja, olej rzepakowy, mleko w proszku, substancje spulchniające (E500 ii, E450 i).

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki (ułożenie jednowarstwowo)

Oznakowanie powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) masę netto produktu,
- d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e.) warunki przechowywania,
- f.) datę załadowania do transportu.

Częstotliwość dostaw:

6 razy w tygodniu,

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 4.00-5.00 lub 8.00 – 11.00

poz 9

Ciastko firmowe , tortowe 80 g:

Ciastko na bazie ciasta biszkoptowego z dodatkiem kremów, bitej śmietany, masy owocowej

Oznakowanie powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) masę netto produktu,
- d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e.) warunki przechowywania,
- f.) datę załadowania do transportu.

Częstotliwość dostaw:

6 razy w tygodniu,

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 4.00-5.00 lub 8.00 – 11.00

poz 10

Ciasto Keks 450 g

Składniki: cukier, mąka pszenna, owoce i warzywa kandyzowane, jaja, olej rzepakowy, woda, skrobia kukurydziana, serwatka (z mleka), orzechy arachidowe, syrop glukozowy, substancja spulchniająca: proszek do pieczenia (E450, E500), regulator kwasowości: kwas cytrynowy, substancja konserwująca: sorbinian potasu, barwnik: kompleksy miedziowe chlorofili i chlorofilin, gluten pszenny, sól.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki (ułożenie jednowarstwowo)

Oznakowanie powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) masę netto produktu,
- d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e.) warunki przechowywania,
- f.) datę załadowania do transportu.

Częstotliwość dostaw:

6 razy w tygodniu,

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 4.00-5.00 lub 8.00 – 11.00

poz 11

Ciasto orzechowe

Ciasto biszkoptowe przekładane kremem budyniowym, z warstwą orzechów włoskich i kremem karmelowym.

Składniki: mąka pszenna, cukier, nadzienie karmelowe (skondensowane słodzone mleko, woda, masło, syrop inwertowany 60%, syrop cukrowy 40%), olej palmowy, sól, emulgatory: lecytyna sojowa), orzechy włoskie 12%, mleko w proszku, serwatka w proszku (z mleka), jaja, olej rzepakowy, tłuszcz palmowy, substancja spulchniająca: proszek do pieczenia (E450, E500, E466).

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki (ułożenie jednowarstwowo)

Oznakowanie powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) masę netto produktu,
- d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e.) warunki przechowywania,
- f.) datę załadowania do transportu.

Częstotliwość dostaw:

6 razy w tygodniu,

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 4.00-5.00 lub 8.00 – 11.00

poz 12

Ciasto owocowe

Ciasto biszkoptowe przełożone kremem budyniowym z galaretką i sezonowymi owocami. Składniki: woda, truskawki (25%), galaretka w proszku (cukier, żelatyna wieprzowa, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, barwnik: E124), jaja, cukier, mleko w proszku, serwatka w proszku (z mleka), marmolada (przecier jabłkowy, cukier, błonnik, woda, regulator kwasowości: kwas cytrynowy), mąka pszenna, tłuszcz palmowy, mąka ziemniaczana.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki (ułożenie jednowarstwowo)

Oznakowanie powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) masę netto produktu,
- d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e.) warunki przechowywania,
- f.) datę załadowania do transportu.

Częstotliwość dostaw:

6 razy w tygodniu,

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 4.00-5.00 lub 8.00 – 11.00

poz 13

Ciasto Pleśniak

Kruche ciasto jasne i ciemne przekładane kwaśnym dżemem z czarnej porzeczki, z bezowym wierzchem. Składniki: czarna porzeczka, mąka pszenna, cukier, margaryna (oleje roślinne: palmowy, rzepakowy, kokosowy, woda, regulator kwasowości: kwas cytrynowy), woda, jaja, mąka ziemniaczana, mleko w proszku, kakao, substancja spulchniająca: proszek do pieczenia (E450(i), E500), substancja zagęszczająca: E1422.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki (ułożenie jednowarstwowo)

Oznakowanie powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) masę netto produktu,
- d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e.) warunki przechowywania,
- f.) datę załadowania do transportu.

Częstotliwość dostaw:

6 razy w tygodniu,

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 4.00-5.00 lub 8.00 – 11.00

poz 14

Ciasto Tiramisu kostki po 100 g

Tradycyjny włoski deser z delikatnym biszkoptem nasączonym kawą i kremową masą mascarpone, posypany kakao.

Składniki: śmietana, jaja, woda, cukier, ser mascarpone (z mleka), żelatyna wołowa (zawiera soję), kakao, mąka ziemniaczana, spirytus, kawa, tłuszcz palmowy, syrop karmelowy, sól.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki (ułożenie jednowarstwowo)

Oznakowanie powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) masę netto produktu,
- d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e.) warunki przechowywania,
- f.) datę załadowania do transportu.

Częstotliwość dostaw:

6 razy w tygodniu,

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 4.00-5.00 lub 8.00 – 11.00

poz 15

Ciasto W-Z ciastka 100 g

Czekoladowe ciastko z bitą śmietaną.

Składniki: woda, cukier, jaja, mleko w proszku, kakao, mąka pszenna, serwatka w proszku (z mleka), spirytus, aromat rumowy.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki (ułożenie jednowarstwowo)

Oznakowanie powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) masę netto produktu,
- d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e.) warunki przechowywania,
- f.) datę załadowania do transportu.

Częstotliwość dostaw:

6 razy w tygodniu,

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 4.00-5.00 lub 8.00 – 11.00

poz 16

Ciasto Warstwowe

Ciasto biszkoptowe przekładane wiśniami, kremem budyniowym i masą kokosową, na wierzchu posypane płatkami migdałowymi i orzechami arachidowymi. Składniki: jaja, cukier, wiśnie, mleko w proszku, mąka pszenna, marmolada jabłkowa (przecier jabłkowy, cukier, regulator kwasowości: kwas cytrynowy), wiórki kokosowe, serwatka w proszku (z mleka), tłuszcz palmowy, orzechy arachidowe, płatki migdałowe.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki (ułożenie jednowarstwowo)

Oznakowanie powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) masę netto produktu,
- d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e.) warunki przechowywania,
- f.) datę załadowania do transportu.

Częstotliwość dostaw:

6 razy w tygodniu,

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 4.00-5.00 lub 8.00 – 11.00

poz 17

Ciasto Zebra

Połączenie dwóch smaków i kolorów, ciasta piaskowego i kakaowego.

Składniki: cukier, mąka pszenna, jaja, olej rzepakowy, skrobia pszenna, kakao, substancja spulchniająca: proszek do pieczenia (E450(i), E500), mleko w proszku, woda.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki (ułożenie jednowarstwowo)

Oznakowanie powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) masę netto produktu,
- d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e.) warunki przechowywania,
- f.) datę załadowania do transportu.

Częstotliwość dostaw:

6 razy w tygodniu,

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 4.00-5.00 lub 8.00 – 11.00

poz 18

Drożdżówka z nadzieniem 100g:

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt – pieczywo spożywcze produkowane z mąki pszennej, na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, cukru, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku bułek – drożdżówek z nadzieniem, kształt – podłużna lub okrągła bułka, lub w kształcie nadanym przez

producenta, skórka gładka, lekko błyszcząca lub matowa, obłana lukrem lub posypana kruszonką cukierniczą, barwa: skórki – złocista do jasnobrązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu, miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krawalności, sprężysty, równomiernie porowaty i wyrośnięty, smak i zapach – aromatyczny swoisty dla rodzaju bułek, zawartość metali zgodna z powoływaną PN, produkt gotowy w przeliczeniu na 10 kg, drożdżówek powinien zawierać nie mniej niż:

* cukier –1,0 kg,

* jajka –0,7 kg,

bułka z nadzieniem z marmolady, dżemu, masy budyniowej, makowej, serowej lub owocowej,

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne, bułki o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkiem, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli, bez nadzienia, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy zakażenia laseczką ziemniaczaną, uszkodzenia mechaniczne, bułki zdeformowane, zgniecione porozrywane, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy,

Oznakowanie powinno zawierać:

a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,

b.) nazwę produktu,

c.) masę netto produktu,

d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),

e.) warunki przechowywania,

f.) datę załadowania do transportu.

Częstotliwość dostaw:

6 razy w tygodniu,

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 4.00 – 5.00 lub 8.00-11.00

poz 19

Ciastko – Ekler 60 g:

Ciastko TYPU EKLER przekładane masą obłane czekoladą

Oznakowanie powinno zawierać:

a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,

b.) nazwę produktu,

c.) masę netto produktu,

d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),

e.) warunki przechowywania,

f.) datę załadowania do transportu.

Częstotliwość dostaw:

6 razy w tygodniu,

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 4.00 – 5.00 lub 8.00-11.00

poz 20

Herbatniki kruche:

Herbatniki kruche w różnych kształtach, obłane czekoladą lub nie opakowanie od 1 do 2 kg

Oznakowanie powinno zawierać:

a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,

b.) nazwę produktu,

c.) masę netto produktu,

d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),

e.) warunki przechowywania,

f.) datę załadowania do transportu.

Częstotliwość dostaw:

6 razy w tygodniu,

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 4.00 – 5.00 lub 8.00-11.00

poz 21

Jablecznik:

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt – wyrób cukierniczy produkowany z mąki pszennej, z nadzieniem z masy jabłkowej, z dodatkiem soli, mleka, cukru, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku ciasta - jablecznika, kształt – podłużny, kwadratowy lub w kształcie nadanym przez producenta, skórka gładka, z możliwymi delikatnymi pęknięciami, lekko błyszcząca lub matowa, obłana lukrem

lub innym dodatkiem cukierniczym, barwa: spodu cukierniczego – równomiernie zabarwiony, o dobrej krawalności, równomiernie porowaty i wyrośnięty, smak i zapach – aromatyczny swoisty dla jabłeczniaka, zawartość metali zgodna z powoływaną PN, masa jabłkowa równomiernie rozłożona w całym cieście kruchym lub innym, nie oddzielająca się od ciasta drożdżowego, o smaku słodko kwaśnym, lekko cynamonowym, gotowy jabłeczniak w przeliczeniu na 10kg, produktu zawiera nie mniej niż:

* jabłka –7,0 kg,

* cukier –1,0 kg,

* jajka –0,2 kg,

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, mocno kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny, zanieczyszczenia mechaniczne, organiczne, jabłeczniaki zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnej niewłaściwej porowatości ciasta, kruszące się, z zaniżoną zawartością masy jabłkowej, bez posypki lub lukru, objawy pleśnienia, psucia, uszkodzenia mechaniczne, jabłeczniaki zdeformowane, zgniecione porozrywane, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki (ułożenie jednowarstwowo)

Oznakowanie powinno zawierać:

a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,

b.) nazwę produktu,

c.) masę netto produktu,

d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),

e.) warunki przechowywania,

f.) datę załadowania do transportu.

Częstotliwość dostaw:

6 razy w tygodniu,

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

poz 22

Kremówka Papińska 120 g

Francuskie ciasto przełożone kremem śmietanowym oraz budyniowym.

Składniki: woda, cukier, mleko w proszku, margaryna (oleje roślinne: palmowy, rzepakowy, kokosowy, woda, regulator kwasowości: kwas cytrynowy), mąka pszenna, serwatka w proszku (z mleka), tłuszcz palmowy, emulgatory: lecytyna sojowa, jaja, sól, aromat waniliowy.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki (ułożenie jednowarstwowo)

Oznakowanie powinno zawierać:

a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,

b.) nazwę produktu,

c.) masę netto produktu,

d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),

e.) warunki przechowywania,

f.) datę załadowania do transportu.

Częstotliwość dostaw:

6 razy w tygodniu,

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

poz 23

Makowiec:

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt – wyrób cukierniczy produkowany z mąki pszennej, na drożdżach, z nadzieniem z masy makowej, z dodatkiem soli, mleka, cukru, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku ciasta - makowca,

kształt – podłużny, walcowaty lekko spłaszczony lub w kształcie nadanym przez producenta, skórka gładka, z możliwymi delikatnymi pęknięciami, lekko błyszcząca lub matowa, obłana lukrem lub innym dodatkiem cukierniczym barwa: skórki – jasnobrązowa do brązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu, miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krawalności, sprężysty, równomiernie porowaty i wyrośnięty

smak i zapach – aromatyczny swoisty dla makowca, zawartość metali zgodna z powoływaną PN, masa makowa równomiernie rozłożona w całym cieście, nie oddzielająca się od ciasta drożdżowego, o smaku słodko miodowym z dodatkami bakalii (rodzynki, orzechy, migdały itp.) gotowy makowiec w przeliczeniu na 10kg, produktu zawiera nie mniej niż:

- * mak –4,0 kg,
- * cukier –0,7 kg,
- * jajka –0,5 kg,

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny, zanieczyszczenia mechaniczne, makowce o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, o miękiszu lepkiem, z zakalcem, kruszącym się, z zaniżoną zawartością masy makowej, bez posypki lub lukru, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, uszkodzenia mechaniczne, makowce zdeformowane, zgniecione porozrywane, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki (ułożenie jednowarstwowo)

Oznakowanie powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) masę netto produktu,
- d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e.) warunki przechowywania,
- f.) datę załadowania do transportu.

Częstotliwość dostaw:

6 razy w tygodniu,

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Poz 24

Mazurek:

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt – wyrób cukierniczy produkowany z mąki pszennej, z nadzieniem z masy miodowej, owocowej, lub innej z dodatkiem soli, mleka, tłuszczu, cukru, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku ciasta - mazurka, kształt – podstawa podłużna, kwadratowa lub w kształcie nadanym przez producenta, barwa: spodu z ciasta kruchego– złocista do jasnobrązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu, miękisz – równomiernie zabarwiony, o dobrej krawalności, równomiernie porowaty i wyrośnięty, smak i zapach – aromatyczny swoisty dla mazurka, zawartość metali zgodna z powoływana PN, masa nadzienia równomiernie rozłożona w całym cieście, nie oddzielająca się od ciasta kruchego, o smaku charakterystycznym dla użytych składników (miodu, owoców śliwek, wiśni, pomarańczy itp.), słodka, posypana bakaliami (rodzynki, orzechy, migdały itp.)

gotowy mazurek w przeliczeniu na 10kg, produktu zawiera nie mniej niż:

- * masa owocowa –4,0 kg,
- * cukier –1,5 kg,
- * jajka –0,5 kg,

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny, zanieczyszczenia mechaniczne, mazurki, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, z zakalcem, kruszące się, z zaniżoną zawartością masy nadzienia, bez posypki lub lukru, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, uszkodzenia mechaniczne, mazurki zdeformowane, zgniecione porozrywane, z płynnym oddzielającym się nadzieniem, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki (ułożenie jednowarstwowo)

Oznakowanie powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) masę netto produktu,
- d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e.) warunki przechowywania,
- f.) datę załadowania do transportu.

Częstotliwość dostaw:

6 razy w tygodniu,

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

poz 25

Mini pączki serowe

Małe pączki o smaku serowym, obsypane cukrem.

Składniki: mąka pszenna, maślanka, cukier, olej rzepakowy, skrobia pszenna, tłuszcz palmowy, serwatka (z mleka), jaja, substancja spulchniająca: proszek do pieczenia (E450(i), E500(ii), E341(i)), laktoza (z mleka), sól.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki (ułożenie jednowarstwowo)

Oznakowanie powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) masę netto produktu,
- d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e.) warunki przechowywania,
- f.) datę załadowania do transportu.

Częstotliwość dostaw:

6 razy w tygodniu,

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

poz 26

Mini ptysie

Małe ciastka nadziewane kremem śmietankowym.

Składniki: woda, jaja, cukier, mąka pszenna, margaryna (oleje roślinne: palmowy, rzepakowy, kokosowy, woda, regulator kwasowości: kwas cytrynowy), mleko w proszku, serwatka w proszku (z mleka), emulgator: lecytyna sojowa.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki (ułożenie jednowarstwowo)

Oznakowanie powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) masę netto produktu,
- d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e.) warunki przechowywania,
- f.) datę załadowania do transportu.

Częstotliwość dostaw:

6 razy w tygodniu,

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

poz 27

Napoleonka 100 g

Krem budyniowy pomiędzy płatkami francuskiego ciasta.

Składniki: woda, cukier, mleko w proszku, mąka pszenna, serwatka w proszku (z mleka), tłuszcz palmowy, margaryna (oleje roślinne: palmowy, rzepakowy, kokosowy, woda, regulator kwasowości: kwas cytrynowy), syrop glukozowy, jaja, sól, aromat waniliowy.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki (ułożenie jednowarstwowo)

Oznakowanie powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) masę netto produktu,
- d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e.) warunki przechowywania,
- f.) datę załadowania do transportu.

Częstotliwość dostaw:

6 razy w tygodniu,

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

poz 28

Orzeszki z kremem

Kruche pieczone ciasteczka w kształcie orzeszków nadziewane kremem orzechowym.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki (ułożenie jednowarstwowo)

Oznakowanie powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,

- c.) masę netto produktu,
- d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e.) warunki przechowywania,
- f.) datę załadowania do transportu.

Częstotliwość dostaw:

6 razy w tygodniu,

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

poz 29

Pączek drożdżowy 100 g z nadzieniem (min. 10% masy pączka):

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt – pieczywo spożywcze produkowane z mąki pszennej, na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, cukru, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku pączków z nadzieniem, kształt – okrągły lub podłużny pączek lub w kształcie nadanym przez producenta, skórka gładka, z możliwymi delikatnymi pęknięciami, matowa, obłana lukrem lub posypana cukrem pudrem, barwa:

skórki – jasnobrązowa do brązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu, miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krajalności, sprężysty, równomiernie porowaty i wyrośnięty, smak i zapach – aromatyczny swoisty dla pączków, produkt końcowy w przeliczeniu na 10kg powinien zawierać nie mniej niż 1,0 kg jaj, zawartość metali zgodna z powoływaną PN, pączek z nadzieniem z marmolady, dżemu, masy budyniowej lub owocowej,

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, przypalonego oleju, zanieczyszczenia mechaniczne, pączki o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnej niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkiem, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli, bez nadzienia, bez posypki lub lukru, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, uszkodzenia mechaniczne, pączki zdeformowane, zgniecione porozrywane obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki (ułożenie pączków jednowarstwowo)

Oznakowanie powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) masę netto produktu,
- d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e.) warunki przechowywania,
- f.) datę załadowania do transportu.

Częstotliwość dostaw:

6 razy w tygodniu,

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 4.00 – 5.00 lub 8.00 – 11.00

poz 30

Pączek z serem

Pączek na samych żółtkach z nadzieniem sera białego (homogenizowanego), polany lukrem i posypany skórka pomarańczową.

Składniki: mąka pszenna, powidła śliwkowe, żółtka jaj, cukier, woda, ser biały (serek homogenizowany), tłuszcz palmowy, margaryna (oleje roślinne: palmowy, rzepakowy, kokosowy, woda, regulator kwasowości: kwas cytrynowy), drożdże, laktoza, olej rzepakowy, emulgator: lecytyna sojowa, skórka pomarańczowa, drożdże, aromat waniliowy, sól.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki (ułożenie pączków jednowarstwowo)

Oznakowanie powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) masę netto produktu,
- d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e.) warunki przechowywania,
- f.) datę załadowania do transportu.

Częstotliwość dostaw:

6 razy w tygodniu,

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 4.00 – 5.00 lub 8.00 – 11.00

Poz 31

Pączek hiszpański 90 -100 g**Wymagania klasyfikacyjne:**

produkt – pieczywo spożywcze produkowane z mąki pszennej, na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, cukru, oraz innych dodatków smakowych zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku pączków hiszpańskich kształt – okrągły skórka gładka, z możliwymi delikatnymi pęknięciami, matowa, obłana lukrem lub polewą czekoladową barwa: skórki – jasnobrązowa do brązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miększu, miększ – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krawalności, sprężysty, równomiernie porowaty i wyrośnięty, smak i zapach – aromatyczny swoisty dla pączków, produkt końcowy w przeliczeniu na 10kg powinien zawierać nie mniej niż 1,0 kg jaj, zawartość metali zgodna z powoływana PN, pączek z nadzieniem z marmolady, dżemu, masy budyniowej lub owocowej,

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, przypalonego oleju, zanieczyszczenia mechaniczne, pączki o skórcie oddzielającej się od miększu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miększu lepkiem, z zakalcelem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli, bez posypki lub lukru, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, uszkodzenia mechaniczne, pączki zdeformowane, zgniecione porożrywane obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki (ułożenie pączków jednowarstwowo)

Oznakowanie powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) masę netto produktu,
- d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e.) warunki przechowywania,
- f.) datę załadowania do transportu.

Częstotliwość dostaw:

6 razy w tygodniu,

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 4.00 – 5.00 lub 8.00 – 11.00

poz 32**Piernik w czekoladzie z marmoladą :**

Piernik –ciemnobrązowe ciasto robione z mieszaniny mąki pszennej i żytniej, mleka, jajek, karmelizowanego cukru, miodu, przyprawione cynamonem, imbirem, a czasem także goździkami, kardamonem, gałką muszkatołową, anyżem i lawendą, przełożone dżemem lub konfiturą owocową.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki (ułożenie jednowarstwowo)

Oznakowanie powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) masę netto produktu,
- d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e.) warunki przechowywania,
- f.) datę załadowania do transportu.

Częstotliwość dostaw:

6 razy w tygodniu,

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

poz 33**Placek drożdżowy, placek drożdżowy z owocami****Wymagania klasyfikacyjne:**

produkt – wyrób z ciasta drożdżowego wykańczany cukrem pudrem i kruszonką cukierniczą lub owocami i kruszonką,

kształt – w kształcie nadanym przez producenta, barwa: miększ – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krawalności, sprężysty, równomiernie porowaty i wyrośnięty smak i zapach – aromatyczny swoisty dla tego rodzaju produktu, zawartość metali zgodna z powoływana PN, produkt gotowy w przeliczeniu na 10kg, placek drożdżowy powinien zawierać nie mniej niż:

* cukier –1,0 kg,

* jajka –0,7 kg,

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne, zabrudzenia, wyroby spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkiem, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy zakażenia laseczką ziemniaczaną, uszkodzenia mechaniczne, zdeformowania, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy,

Oznakowanie powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) masę netto produktu,
- d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e.) warunki przechowywania,
- f.) datę załadowania do transportu.

Częstotliwość dostaw:

6 razy w tygodniu,

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

poz 34

Ptyś 60 g Ciastko

Małe ciastka nadziewane kremem śmietankowym.

Składniki: woda, jaja, cukier, mąka pszenna, margaryna (oleje roślinne: palmowy, rzepakowy, kokosowy, woda, regulator kwasowości: kwas cytrynowy), mleko w proszku, serwatka w proszku (z mleka), emulgator: lecytyna sojowa.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki (ułożenie jednowarstwowo)

Oznakowanie powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) masę netto produktu,
- d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e.) warunki przechowywania,
- f.) datę załadowania do transportu.

Częstotliwość dostaw:

6 razy w tygodniu,

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

poz 35

Rogaliki staropolskie

Rogaliki z ciasta kruchego nadziewane powidłami śliwkowymi, posypane grubym cukrem.

Składniki: mąka pszenna, powidła śliwkowe (śliwki, cukier, regulator kwasowości: kwas cytrynowy), margaryna (oleje roślinne: palmowy, rzepakowy, kokosowy; woda, regulator kwasowości: kwas cytrynowy), cukier, jaja, mleko w proszku, mleko, cukier waniliowy, substancje spulchniające: proszek do pieczenia (E450(i), E500).

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki (ułożenie jednowarstwowo)

Oznakowanie powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) masę netto produktu,
- d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e.) warunki przechowywania,
- f.) datę załadowania do transportu.

Częstotliwość dostaw:

6 razy w tygodniu,

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

poz 36

Rurki kruche z kremem

Ciasto francuskie nadziewane kremem budyniowym, posypane cukrem pudrem.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki (ułożenie jednowarstwowo)

Oznakowanie powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) masę netto produktu,
- d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e.) warunki przechowywania,
- f.) datę załadowania do transportu.

Częstotliwość dostaw:

6 razy w tygodniu,

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

poz 37

Sernik:

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt – wyrób cukierniczy produkowany z mąki pszennej, na spodzie z ciasta kruchego, z nadzieniem z masy serowej, z dodatkiem soli, mleka, cukru, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku ciasta - sernika, kształt – podłużny, kwadratowy lub w kształcie nadanym przez producenta, skórka upieczonej masy serowej, gładka, z możliwymi delikatnymi pęknięciami, lekko błyszcząca lub matowa, obłana lukrem lub innym dodatkiem cukierniczym, barwa: spodu z ciasta kruchego – złocista do jasnobrązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu, miękisz ciasta – równomiernie zabarwiony, o dobrej krajalności, równomiernie porowaty i wyrośnięty, masy serowej – białą kremową do jasnożółtej, równomierna w całej masie, smak i zapach – aromatyczny swoisty dla sernika, zawartość metali zgodna z powoływaną PN, masa serowa równomiernie rozłożona w całym cieście, nie oddzielająca się od ciasta kruchego, o smaku słodko serowym z dodatkami bakalii (rodzynki, orzechy, migdały itp.) lub bez gotowy sernik w przeliczeniu na 10kg, produktu zawiera nie mniej niż:

* ser –5,0 kg,

* cukier –1,5 kg,

* jajka –0,5 kg,

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, spaleniowy, zanieczyszczenia mechaniczne, serniki o suchej masie serowej, oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, z zaniżoną zawartością masy serowej, objawy pleśnienia, psucia, uszkodzenia mechaniczne, serniki zdeformowane, zgniecione porozrywane, kruszące się obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki (ułożenie jednowarstwowo)

Oznakowanie powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) masę netto produktu,
- d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e.) warunki przechowywania,
- f.) datę załadowania do transportu.

Częstotliwość dostaw:

6 razy w tygodniu,

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

poz 38

Sernik Królewski

Delikatny sernik na czekoladowym spodzie z czekoladową kruszonką na wierzchu. Składniki: ser twarogowy (28%), cukier, mleko, serwatka w proszku (z mleka), jaja, mąka pszenna, margaryna (oleje: rzepakowy, palmowy, woda, sól, regulator kwasowości: kwas cytrynowy), masło, kakao, cukier waniliowy, substancja spulchniająca: proszek do pieczenia (E500 ii, E450 i).

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki (ułożenie jednowarstwowo)

Oznakowanie powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) masę netto produktu,

- d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e.) warunki przechowywania,
- f.) datę załadowania do transportu.

Częstotliwość dostaw:

6 razy w tygodniu,

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

poz 39

Sernik z brzoskwinia

Ciasto z puszystym serem twarogowym i kawałkami brzoskwiń na kruchym spodzie.

Składniki: ser twarogowy, jaja, brzoskwinie (15%), cukier, margaryna (oleje roślinne: palmowy, rzepakowy, kokosowy, woda, regulator kwasowości: kwas cytrynowy), mąka pszenna, mąka ziemniaczana, skórka pomarańczowa, mleko w proszku, cukier waniliowy, marmolada (przecier jabłkowy, cukier, błonnik, woda, regulator kwasowości: kwas cytrynowy), substancja spulchniająca: proszek do pieczenia (E450, E500).

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki (ułożenie jednowarstwowo)

Oznakowanie powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) masę netto produktu,
- d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e.) warunki przechowywania,
- f.) datę załadowania do transportu.

Częstotliwość dostaw:

6 razy w tygodniu,

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

poz 40

Szarlotka

Ciasto z jabłek z cynamonem, na kruchym spodzie, z wierzchu posypane grubym cukrem.

Składniki: jabłko, cukier, mąka pszenna, margaryna (oleje roślinne: palmowy, rzepakowy, kokosowy, woda, regulator kwasowości: kwas cytrynowy), jaja, cukier waniliowy, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, mleko w proszku, mleko, cynamon, substancja spulchniająca: proszek do pieczenia (E450, E500).

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki (ułożenie jednowarstwowo)

Oznakowanie powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) masę netto produktu,
- d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e.) warunki przechowywania,
- f.) datę załadowania do transportu.

Częstotliwość dostaw:

6 razy w tygodniu,

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Uwaga: Wykonawca na potrzeby spełnienia wymagań jakościowych realizacji dostaw zobowiązany jest posiadać wdrożony i stosowany system analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli HACCP, objęty nadzorem właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej lub organu Inspekcji Weterynaryjnej nad stosowaniem zasad wdrożonego i działającego systemu HACCP. Powyższy wymóg dotyczy wszystkich pomieszczeń, budynków, magazynów przeznaczonych przez Wykonawcę do zabezpieczenia realizacji umowy.