**Załącznik nr 1 do SWZ**

sygnatura znak sprawy: DKw.2232.04.2022

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**CZĘŚĆ NR 1 – PIECZYWO**

 **Dostawa: 6 razy w tygodniu od poniedziałku do soboty**

**CHLEB MIESZANY PSZENO-ŻYTNI, KROJONY PAKOWANY PO 350G**

|  |  |
| --- | --- |
| CHARAKTERYSTYKA | Chleb typu baltonowski, krojony maszynowo o gramaturze 350 gram, skład: mąka pszenna, mąka żytnia, drożdże, sól biała, olej jadalny. Data przydatności do spożycia – min. 3 dni. |
| OPAKOWANIE  | Opakowany w folię z tworzywa sztucznego lub innych odpowiednich materiałów dopuszczonych do pakowania środków spożywczych, zawierającą trwałe oznakowania umieszczone w widocznym miejscu  |

 **CHLEB RAZOWY, KROJONY PAKOWANY PO 350G**

|  |  |
| --- | --- |
| CHARAKTERYSTYKA | Pieczywo razowe: mąka żytnia razowa od 30 – 40 %, woda, zakwas żytni (mąka żytnia, woda) mąka żytnia, mąka pszenna, drożdże, sól. Skórka ściśle połączona z miękiszem, chropowata, błyszcząca, o barwie od brązowej do ciemnobrązowej; typowy dla tego rodzaju chleba, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Krojony maszynowo i pakowany o gramaturze 350 gram. Data przydatności do spożycia – min. 3 dni. |
| OPAKOWANIE  | Pakowana w opakowania jednostkowe foliowe lub papierowe o wadze do 10 kg netto, zawierające trwałe oznakowania umieszczone w widocznym miejscu (data przydatności do spożycia – min. 60 dni, skład surowcowy, procentowy udział wartości odżywczych w produkcie, dane identyfikacyjne producenta) |

**BUŁKA TARTA**

|  |  |
| --- | --- |
| CHARAKTERYSTYKA | Produkt otrzymany przez rozdrobnienie wysuszonego pieczywa. Struktura i konsystencja – sypka, bez grudek, barwa naturalna, może być niejednolita, smak i zapach – charakterystyczny dla suszonego pieczywa |
| OPAKOWANIE  | Pakowana w opakowania jednostkowe foliowe lub papierowe o wadze do 10 kg netto, zawierające trwałe oznakowania umieszczone w widocznym miejscu  |

**CZĘŚĆ NR 2 – MĄKA**

**Dostawa 1 raz w miesiącu**

**MĄKA PSZENNA TYP 650 OP. DOWOLNE**

|  |  |
| --- | --- |
| CHARAKTERYSTYKA | Mąka pszenna typ 650 – otrzymana z oczyszczonego ziarna pszenicy. Bez grudek, barwa jednolita, biała z odcieniem żółtym, zapach i smak swoisty, niedopuszczalny zapach stęchlizny, pleśni i inny nieswoisty oraz gorzki smak. Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu Zamawiającego |
| OPAKOWANIE  | Opakowany w folię z tworzywa sztucznego lub innych odpowiednich materiałów dopuszczonych do pakowania środków spożywczych, zawierającą trwałe oznakowania umieszczone w widocznym miejscu , pakowane maksymalnie do 25 kg. |

**Warunki realizacji zamówienia**

1. podane ilości są ilościami szacunkowymi
2. zamawiający gwarantuje złożenie zamówień na dostawę przedmiotu zamówienia na poziomie nie mniejszym niż 70% wartości brutto umowy (realizacja umowy w pozostałym zakresie uzależniona będzie od faktycznych potrzeb zamawiającego wynikających ze zmiennej liczby stanu żywionych )
3. towar musi odpowiadać warunkom jakościowym zgodnym z obowiązującym prawem żywnościowym, zasadami GMP/GHP oraz systemem HACCP
4. waga produktu netto ma odpowiadać faktycznie zamówionej i zafakturowanej (bez opakowań typu: skrzynki.) ilości towaru
5. wykonawca dostarczy towar spełniający wymogi określone w SWZ i wytworzony zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa tj.: ustawa z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2022r. poz. 24 z późn. zm.)
6. dostawa towaru do **Zakładu Karnego w Płocku ul. Sienkiewicza 22 oraz Oddziału Zewnętrznego w Płońsku dla części I 6 razy w tygodniu od poniedziałku do piątku oraz dla części II jeden raz w miesiącu w godz. 8:00 – 11:00**, transportem i na koszt wykonawcy, w ilościach podanych telefonicznie lub mailem na 1 dzień przed planowaną dostawą (zamawiający dopuszcza, po uprzednim uzgodnieniu, możliwość zmiany dnia i godziny dostawy)
7. W przypadku stwierdzenia niezgodności dostawy z zamówieniem (ilość; jakość produktu) w czasie rozładunku, kontrahent zobowiązany jest dostarczyć brakującą lub niepełnowartościową część zamówienia w okresie do 24 godzin od dnia dostawy dla części I – pieczywo oraz dwa dni dla części II – mąka.
8. Warunki płatności – **faktura VAT z odroczonym 30 dni terminem płatności**

**Zasady reklamacji towaru**:

1. każdorazowy odbiór dostawy będzie poprzedzony kontrolą, co do ilości i jakości dostarczanego towaru przez przedstawiciela zamawiającego (w obecności kierowcy) z chwilą dostarczenia towaru. Zamawiający jest zobowiązany przy odbiorze towaru sprawdzić jego ilość, jakość i stan opakowań oraz zbadać jakość towaru organoleptycznie
2. zamawiający ma prawo odmowy przyjęcia całej partii towaru lub jej części w przypadku, gdy w trakcie oceny wizualnej i organoleptycznej zostanie stwierdzona zła jakość produktów, widoczne uszkodzenia spowodowane niewłaściwym zabezpieczeniem produktów, złymi warunkami transportowymi lub niewłaściwym stanem higienicznym środków transportu przewożących przedmiot umowy
3. w przypadku stwierdzenia wad jakościowych dostarczanego towaru, negatywnej oceny organoleptycznej (np.: pleśń, obcy zapach, niewłaściwy wygląd lub uszkodzone opakowanie), wykonawca zobowiązuje się do wymiany zakwestionowanej partii towaru w ciągu 24 godzin (dopuszcza się możliwość wydłużenia terminu za obopólną zgoda stron). Wykonawcy nie przysługują z tego tytułu żadne roszczenia wobec zamawiającego
4. wykonawca zobowiązany jest do odebrania od zamawiającego wadliwego przedmiotu zamówienia na swój koszt, w terminie wyznaczonym przez zamawiającego. Wykonawcy nie przysługują z tego tytułu żadne roszczenia wobec zamawiającego.