

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA (OPZ)

1. Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa artykułów spożywczych - mrożonych wyrobów cukierniczych na bieżące potrzeby PAN Dom Zjazdów i Konferencji w Jabłonce w okresie 12 miesięcy.

2. Szczegółowy opis asortymentu oraz wymagania jakościowe i techniczne

Ip.	Asortyment	Wymagania jakościowe	Wymagania techniczne
1	Sernik krakowski	Ciasto na bazie sera twarogowego tłustego lub półtłustego, wypiekane na kruchym spodzie z charakterystyczną kratką z ciasta kruchego. Dopuszcza się zastosowanie dodatku rodzynek oraz skórki pomarańczowej. Produkt powinien zachowywać zwartość oraz estetyczny wygląd po rozmrożeniu.	Ciasto prostokątne, głęboko mrożone, precyzyjnie porcjowane w zakładzie produkcyjnym. Około 80 równych porcji w opakowaniu zbiorczym. Szerokość pojedynczej porcji około 3 cm.
2	Sernik z malinami	Ciasto serowe na bazie śmietany 30% i sera tłustego przygotowane na spodzie biszkoptowym, z warstwą malinową lub galaretką malinową. Masa serowa powinna stanowić główną część produktu co najmniej 60%. Produkt po rozmrożeniu powinien zachowywać stabilność warstw.	Ciasto prostokątne, głęboko mrożone, precyzyjnie porcjowane w zakładzie produkcyjnym. Około 80 równych porcji w opakowaniu zbiorczym. Szerokość pojedynczej porcji około 3 cm.
3	Pleśniak	Ciasto kruche z warstwą owocową, warstwą bezy oraz kruszonką lub ciastem kakaowym. Wyrób powinien posiadać wyraźnie oddzielone warstwy oraz zachowywać strukturę po rozmrożeniu.	Ciasto prostokątne, głęboko mrożone, precyzyjnie porcjowane w zakładzie produkcyjnym. Około 80 równych porcji w opakowaniu zbiorczym. Szerokość pojedynczej porcji około 3 cm.
4	Szarlotka	Ciasto kruche z nadzieniem jabłkowym stanowiącym główną część wyrobu co najmniej 70%, z dodatkiem cynamonu. Produkt powinien być przygotowany z jabłek oraz zachowywać strukturę ciasta po rozmrożeniu.	Ciasto prostokątne, głęboko mrożone, precyzyjnie porcjowane w zakładzie produkcyjnym. Około 80 równych porcji w opakowaniu zbiorczym. Szerokość pojedynczej porcji około 3 cm.
5	Miodownik	Ciasto wielowarstwowe przekładane kremem mlecznym lub śmietankowym, przygotowane z dodatkiem naturalnego miodu. Dopuszcza się zastosowanie warstwy z dodatkiem orzechów.	Ciasto prostokątne, głęboko mrożone, precyzyjnie porcjowane w zakładzie produkcyjnym. Około 80 równych porcji w opakowaniu zbiorczym. Szerokość pojedynczej porcji około 3 cm.

6	Brownie z wiśnią	Ciasto czekoladowe z dodatkiem kakao lub czekolady, zawierające wiśnie lub nadzienie wiśniowe. Produkt powinien charakteryzować się zwartą strukturą i wysoką zawartością składników kakaowych.	Ciasto prostokątne, głęboko mrożone, precyzyjnie porcjowane w zakładzie produkcyjnym. Około 80 równych porcji w opakowaniu zbiorczym. Szerokość pojedynczej porcji około 3 cm.
7	Ciasto marchewkowe	Ciasto przygotowane z dodatkiem marchwi, dopuszcza się zastosowanie ananasa, rodzynek oraz orzechów. Produkt powinien zawierać dekorację zgodną z charakterem wyrobu.	Ciasto prostokątne, głęboko mrożone, precyzyjnie porcjowane w zakładzie produkcyjnym. Około 80 równych porcji w opakowaniu zbiorczym. Szerokość pojedynczej porcji około 3 cm.
8	Red Velvet z porzeczką	Ciasto typu Red Velvet przełożone kremem śmietankowym lub serowym z dodatkiem czarnej i czerwonej porzeczki. Dopuszcza się dekorację charakterystyczną dla tego rodzaju wyrobu.	Ciasto prostokątne, głęboko mrożone, precyzyjnie porcjowane w zakładzie produkcyjnym. Około 80 równych porcji w opakowaniu zbiorczym. Szerokość pojedynczej porcji około 3 cm.
9	Mus Yuzu z białą czekoladą	Deser warstwowy na bazie musu śmietankowego z dodatkiem białej czekolady oraz owocu yuzu lub składników nadających charakterystyczny cytrusowy smak. Produkt powinien zawierać chrupiącą warstwę lub spód.	Ciasto prostokątne, głęboko mrożone, precyzyjnie porcjowane w zakładzie produkcyjnym. Około 80 równych porcji w opakowaniu zbiorczym. Szerokość pojedynczej porcji około 3 cm.
10	Torcik Royal	Torcik wielowarstwowy z kremem czekoladowym, chrupiącą warstwą pralinową oraz dekoracją czekoladową. Produkt powinien zawierać składniki charakterystyczne dla deserów typu Royal.	Ciasto prostokątne, głęboko mrożone, precyzyjnie porcjowane w zakładzie produkcyjnym. Około 80 równych porcji w opakowaniu zbiorczym. Szerokość pojedynczej porcji około 3 cm.
11	Torcik pistacjowy	Torcik z kremem pistacjowym, dodatkiem pistacji lub pasty pistacjowej oraz elementem chrupiącym. Dopuszcza się dekorację polewą pistacjową.	Ciasto prostokątne, głęboko mrożone, precyzyjnie porcjowane w zakładzie produkcyjnym. Około 80 równych porcji w opakowaniu zbiorczym. Szerokość pojedynczej porcji około 3 cm.
12	Brownie z wiśnią – ciasto okrągłe	Ciasto czekoladowe w formie okrągłej z dodatkiem wiśni lub nadzienia wiśniowego, przeznaczone do porcjowania na 12 równych kawałków.	Produkt głęboko mrożony, średnica około 24 cm, fabrycznie podzielony na 12 równych porcji.
13	Szarlotka z bezą – ciasto okrągłe	Ciasto kruche z nadzieniem jabłkowym, przy czym zawartość jabłek powinna stanowić co najmniej 60% nadzienia i warstwą bezy, przeznaczone do porcjowania na 12 równych porcji.	Produkt głęboko mrożony, średnica około 24 cm, fabrycznie podzielony na 12 równych porcji.

14	Tort karmelowy – ciasto okrągłe	Tort wielowarstwowy z kremem śmietankowym oraz warstwą karmelową lub kajmakową. Dopuszcza się element chrupiący oraz dekorację karmelową.	Produkt głęboko mrożony, średnica około 24 cm, precyzyjnie podzielony na 12 równych porcji w zakładzie produkcyjnym.
15	Tort marchewkowy z rokitnikiem – ciasto okrągłe	Tort przygotowany na bazie ciasta marchewkowego z kremem śmietankowym lub serowym oraz dodatkiem rokitnika w polewie lub warstwie owocowej.	Produkt głęboko mrożony, średnica około 24 cm, precyzyjnie podzielony na 12 równych porcji w zakładzie produkcyjnym.
16	Tort pistacjowy – ciasto okrągłe	Tort z musu pistacjowego, dodatkiem pasty pistacjowej oraz dekoracją pistacjową na ciemnym biszkopcie. Dopuszcza się zastosowanie warstwy chrupiącej.	Produkt głęboko mrożony, średnica około 24 cm, precyzyjnie podzielony na 12 równych porcji w zakładzie produkcyjnym.
17	Babeczki serowe	Babeczki na kruchym spodzie z nadzieniem serowym, z dodatkiem powideł lub owoców. Produkt powinien być przeznaczony do indywidualnego serwowania.	Produkt głęboko mrożony. Opakowanie zbiorcze około 1,2 kg. Ilość około 48 sztuk w opakowaniu.
18	Babeczki kajmakowe	Babeczki na kruchym spodzie z nadzieniem kajmakowym lub karmelowym, z możliwością dekoracji orzechami.	Produkt głęboko mrożony. Opakowanie zbiorcze około 1,2 kg. Ilość około 48 sztuk w opakowaniu.
19	Baccaretki kokosowe	Wyrób cukierniczy z dodatkiem sera, jabłek oraz marmolady owocowej, wykończony posypką kokosową. Produkt przeznaczony do indywidualnego serwowania	Produkt głęboko mrożony. Opakowanie zbiorcze około 70 sztuk.
20	Baccaretki orzechowe	Wyrób cukierniczy z dodatkiem sera, jabłek oraz marmolady owocowej, wykończony posypką orzechową. Produkt przeznaczony do indywidualnego serwowania.	Produkt głęboko mrożony. Opakowanie zbiorcze około 70 sztuk.

3. Asortyment i szacunkowe ilości zostały ujęte w formularzu asortymentowo- cenowym (zał. nr 3a do ogłoszenia o zamówieniu). Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany zakresu dostaw co do ilości (mniejszej lub większej) i rodzaju produktów w zależności od aktualnych potrzeb Zamawiającego i ilości osób korzystających z posiłków. Wykonawca, wystawiając fakturę VAT, zobowiązany jest do stosowania cen zgodnie z formularzem asortymentowo - cenowym przez cały okres trwania umowy.

4. Zamówienie składane będzie maksymalnie **3-4 razy w tygodniu** (poniedziałek–piątek) przez osobę upoważnioną u Zamawiającego, za pomocą e-maila lub telefonicznie z terminem dostawy nie dłuższym niż 1 dzień roboczy. Zamówiony towar należy dostarczać **w godzinach 07:30 - 11:00** i terminach wskazanych przez Zamawiającego.

5. Inne wymagania dotyczące produktów:

1) produkty powinny umożliwiać rozmrażanie:

- około 8 godzin w temperaturze 2–6°C
- lub
- około 3 godzin w temperaturze około 18°C.

Po rozmrożeniu produkty powinny być gotowe do bezpośredniego serwowania bez konieczności dodatkowej obróbki technologicznej.

2) produkty muszą posiadać:

- okres przydatności do spożycia wynoszący minimum 6 miesięcy podczas przechowywania w temperaturze -18°C ,
- po rozmrożeniu okres przydatności wynoszący minimum 72 godziny podczas przechowywania w temperaturze $2-6^{\circ}\text{C}$.

Produkty nie mogą wykazywać oznak ponownego zamrożenia ani uszkodzeń wynikających z niewłaściwego przechowywania lub transportu.

3) Wszystkie produkty objęte przedmiotem zamówienia muszą być dostarczane w oryginalnych, fabrycznie zamkniętych opakowaniach producenta, zabezpieczających produkt przed uszkodzeniem mechanicznym, zanieczyszczeniem oraz utratą jakości podczas transportu i magazynowania.

Opakowania powinny zapewniać możliwość bezpiecznego przechowywania produktów w temperaturze nie wyższej niż -18°C oraz umożliwiać łatwe pobieranie pojedynczych porcji bez naruszania pozostałej części produktu.

Każde opakowanie powinno być oznakowane zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego i zawierać co najmniej:

- nazwę produktu,
- datę minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia,
- warunki przechowywania,
- masę netto,
- wykaz alergenów zgodnie z obowiązującymi przepisami,
- instrukcję dotyczącą rozmrażania, jeżeli producent ją przewiduje.

4) produkty muszą być przewożone:

- pojazdami przeznaczonymi do transportu żywności,
- w sposób zapewniający zachowanie ciągłości łańcucha chłodniczego,
- w temperaturze nie wyższej niż -18°C .

Produkty nie mogą wykazywać oznak częściowego rozmrożenia, ponownego zamrożenia ani uszkodzeń wynikających z niewłaściwego transportu.

5) produkty powinny być zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 ze zm.), rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności, ustawą z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (t.j. Dz.U. z 2023 r. poz. 1980), wraz z aktami wykonawczymi.

4. W przypadku dostarczenia produktu niezgodnego z zamówieniem lub niewłaściwej jakości bądź niedostarczenia zamówieniowego produktu, a także niedokonania niezwłocznej jego wymiany na produkt właściwy we wskazanym terminie - Zamawiający ma prawo dokonania zakupu zamówionego produktu w dowolnej jednostce handlowej. Zwiększone koszty powstałe z tego tytułu obciążają Wykonawcę.

5. Termin płatności: 21 dni od daty otrzymania faktury przez Zamawiającego.

6. Zamawiający nie przewiduje waloryzacji cen jednostkowych przez cały okres trwania umowy.

7. Wszelkie reklamacje dotyczące dostawy, wykonawca zobowiązany jest zrealizować w terminie wskazanym przez Zamawiającego, tego samego dnia roboczego, nie później niż do godziny 17:00.

8. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca posiadał wdrożony system zarządzania jakością HACCP. W przypadku, gdy Wykonawca nie jest producentem – wymóg wdrożenia systemu HACCP dotyczy również producenta zaoferowanego asortymentu. Wykonawca zobowiązany jest przedstawić wyżej wymienione dokumenty na każde wezwanie Zamawiającego, w szczególności podczas czynności badania ofert, jak i w czasie realizacji umowy.