

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA (OPZ)

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

2. Szczegółowy opis asortymentu oraz wymagania jakościowe i techniczne:

Lp.	Asortyment	Wymagania jakościowe	Wymagania techniczne
1	Sernik krakowski	Wypiek na spodzie z ciasta kruchego lub półkruchego. Masa serowa przygotowana z sera twarogowego tłustego lub półtłustego (minimum 60% masy serowej), dopuszcza się dodatek rodzynek. Powierzchnia wykończona charakterystyczną kratką z ciasta kruchego lub polewą cukrową.	Ciasto świeże, bez oznak zepsucia, pleśni oraz zanieczyszczeń. Posiada odpowiedni smak, zapach oraz barwę charakterystyczną dla danego wyrobu.
2	Szarlotka	Wykonana na cieście kruchym lub półkruchym, z nadzieniem jabłkowym stanowiącym główną część wyrobu co najmniej 70%, dopuszcza się dodatek cynamonu. Wierzch wykończony kruszonką lub kratką z ciasta.	Ciasto świeże, bez oznak zepsucia, pleśni oraz zanieczyszczeń. Posiada odpowiedni smak, zapach oraz barwę charakterystyczną dla danego wyrobu.
3	Beza blaty 28-30 cm	Wykonana z białek jaj i cukru, chrupiąca w całości.	Ciasto świeże, bez oznak zepsucia, pleśni oraz zanieczyszczeń. Posiada odpowiedni smak, zapach oraz barwę charakterystyczną dla danego wyrobu.
4	Mazurek Wielkanocny	Kruche ciasto maślane z masą kajmakową lub orzechową, dekoracja z bakalii, polewa czekoladowa lub lukier, gramatura około 500 g.	Ciasto świeże, bez oznak zepsucia, pleśni oraz zanieczyszczeń. Posiada odpowiedni smak, zapach oraz barwę charakterystyczną dla danego wyrobu.
5	Drożdżówki	Ciasto drożdżowe z puszystą strukturą. Nadzienie do wyboru: ser, jabłko, mak, budyń, owoce sezonowe.	Wyrób świeży, bez oznak zepsucia, pleśni oraz zanieczyszczeń. Posiada odpowiedni smak, zapach oraz barwę charakterystyczną dla danego wyrobu.

6	Pączki	Ciasto drożdżowe, smażone na świeżym tłuszczu z nadzieniem różnym, wieloowocowym lub adwokatowym, wykończone lukrem lub cukrem pudrem.	Wyrób świeży, bez oznak zepsucia, pleśni oraz zanieczyszczeń. Posiada odpowiedni smak, zapach oraz barwę charakterystyczna dla danego wyrobu.
7	Mini pączki	Wykonany analogicznie do pączka tradycyjnego, gramatura około 20–30 g, wykończone lukrem lub cukrem pudrem.	Wyrób świeży, bez oznak zepsucia, pleśni oraz zanieczyszczeń. Posiada odpowiedni smak, zapach oraz barwę charakterystyczna dla danego wyrobu.
8	Babka piaskowa	Wypiek maślany o delikatnej strukturze z polewą cytrynową, czekoladową lub cukrem pudrem.	Ciasto świeże, bez oznak zepsucia, pleśni oraz zanieczyszczeń. Posiada odpowiedni smak, zapach oraz barwę charakterystyczna dla danego wyrobu.
9	Strucla makowa	Ciasto drożdżowe w którym masa makowa stanowi co najmniej 50% wyrobu. Dodatki: rodzynki, orzechy, migdały, skórka pomarańczowa.	Ciasto świeże, bez oznak zepsucia, pleśni oraz zanieczyszczeń. Posiada odpowiedni smak, zapach oraz barwę charakterystyczna dla danego wyrobu.
10	Piernik	Wypiek dojrzewający posiadający przyprawy korzenne, przekładany powidłami śliwkowymi oraz polewą czekoladową.	Wyrób świeży, bez oznak zepsucia, pleśni oraz zanieczyszczeń. Posiada odpowiedni smak, zapach oraz barwę charakterystyczna dla danego wyrobu.
11	Torty okolicznościowe	Biskopt jasny lub kakaowy z kremem mascarpone i śmietanką (minimum dwa przełożenia), świeże owoce lub konfitura. Dekoracja zgodna z projektem Zamawiającego. Indywidualny napis w cenie. Dekoracja powinna odpowiadać standardowi tortów okolicznościowych.	Tort najwyższej świeżości, bez oznak zepsucia, pleśni oraz zanieczyszczeń. Posiada odpowiedni smak, zapach oraz barwę charakterystyczna dla danego wyrobu.

12	Torty artystyczne	Biskopt jasny lub kakaowy z kremem na bazie mascarpone i śmietanki min. 30% (dwa lub trzy przełożenia, przy czym jedno z nich ma zawierać owoce lub konfiturę). Dekoracja Dekoracja powinna obejmować minimum trzy elementy: świeże owoce/ kwiaty jadalne lub odpowiednio zabezpieczone kwiaty dekoracyjne/ makaroniki/ bezy/ dekoracje z czekolady/ złote lub srebrne elementy spożywcze/ wykończenie i ozdoby z masy cukrowej. Tort powinien posiadać estetyczne wykończenie odpowiadające standardowi tortów weselnych i okolicznościowych klasy PREMIUM.	Tort najwyższej świeżości, bez oznak zepsucia, pleśni oraz zanieczyszczeń. Posiada odpowiedni smak, zapach oraz barwę charakterystyczna dla danego wyrobu.
----	-------------------	--	--

3. Asortyment i szacunkowe ilości zostały ujęte w formularzu asortymentowo - cenowym (zał. nr 3 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) 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.

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.

2) produkty muszą być przewożone:

- pojazdami przeznaczonymi do transportu żywności,
- w sposób zapewniający zachowanie ciągłości łańcucha chłodniczego.

Produkty nie mogą wykazywać oznak uszkodzeń wynikających z niewłaściwego transportu.

3) produkty muszą spełniać następujące terminy przydatności:

- wszystkie produkty **BEZ** dodatku śmietany, masy budyniowej i owoców – od 5 do 7 dni,
- wszystkie produkty **Z** dodatkiem śmietany, masy budyniowej i owoców – od 3 do 4 dni,
- wszystkie torty – od 3 do 4 dni,
- beza stopień wysuszenia całkowity, przechowujemy wyłącznie - temperatura pokojowa, suche miejsce bez wilgoci.

4) 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 1831/2003 z dnia 22 października 2003 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.