Nazwa zadania:

Sukcesywna dostawa pieczywa dla Domu Pomocy Społecznej im. dr Leona Szumana w Toruniu.

Kod CPV: 15810000-9 – Pieczywo, świeże wyroby piekarskie i ciastkarskie.

I. Opis Przedmiotu Zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia są sukcesywne dostawy pieczywa do Domu Pomocy Społecznej im. dr Leona Szumana w Toruniu, ul. Szosa Chełmińska 220, w okresie od dnia **01 stycznia 2027 r.** do dnia **31 grudnia 2027 r.**, zgodnie z bieżącymi potrzebami Zamawiającego.
2. Zakres obejmuje dostarczanie pieczywa: pszennego, żytniego, mieszanego pszenno-żytniego, razowego, bułek pszennych, mieszanych i specjalnych, pieczywa bezglutenowego, wyrobów cukierniczych (np. chałka, makowiec), zgodnie ze **Specyfikacją asortymentowo cenową – Załącznik nr 8**.
3. Artykuły piekarnicze, ich skład i właściwości powinny odpowiadać wymaganiom określonym w tabeli – Szczegółowy opis produktu zamówienia pkt. VIII OPZ.
4. Dostawy będą realizowane **codziennie od poniedziałku do soboty**, w godzinach **od 6:00 do 7:00**, w ilościach wynikających z bieżących zamówień cząstkowych składanych przez Zamawiającego.

II. Wymagania dotyczące przedmiotu zamówienia

Pieczywo musi być **świeże**, tj. wyprodukowane **nie wcześniej niż w dniu poprzedzającym dostawę (nie starsze niż 24 godziny)**.

1. Wszystkie wyroby muszą być **pierwszego gatunku**, zgodne z Polskimi Normami (PN-A-74108, PN-A-74103, PN-A-74106) oraz przepisami ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia.
2. Produkty nie mogą zawierać konserwantów ani środków poprawiających trwałość poza dopuszczonymi technologicznymi dodatkami piekarskimi.
3. Pieczywo i wyroby cukiernicze powinny być dostarczane w opakowaniach transportowych czystych, nieuszkodzonych, zabezpieczających przed zanieczyszczeniem i utratą jakości.
4. Dostarczany asortyment musi być wolny od uszkodzeń fizycznych i biochemicznych (np. pleśni, deformacji, zapachu spalenizny).

5. Każdy produkt musi być oznakowany zgodnie z przepisami rozporządzenia (UE) nr 1169/2011, zawierając informacje o nazwie, składzie, masie, dacie przydatności, producencie i warunkach przechowywania.
6. Pieczywo bezglutenowe musi posiadać certyfikat **„przekreślonego kłosa”** lub równoważny dokument potwierdzający jego status.
7. Wykonawca zobowiązany jest do niezwłocznej wymiany pieczywa wadliwego lub nieświeżego w terminie **do godziny 15:00 w dniu dostawy**.

III. Wymagania Sanitarne i Organizacyjne

1. Wykonawca musi posiadać **wpis do rejestru zakładów zatwierdzonych przez Państwową Inspekcję Sanitarną** do prowadzenia działalności w zakresie produkcji i obrotu pieczywem.
2. Osoby realizujące dostawę muszą posiadać **aktualne badania sanitarno-epidemiologiczne**.
3. Transport pieczywa musi odbywać się **środkami transportu przystosowanymi do przewozu artykułów spożywczych**, dopuszczonymi przez właściwy organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej.
4. Wykonawca zapewnia załadunek, transport i rozładunek pieczywa **na własny koszt i ryzyko**.

IV. Warunki dostaw

1. Zamawiający będzie składał **zamówienia częściowe** telefonicznie lub mailowo, z co najmniej jednodniowym wyprzedzeniem (do godz. 12:00 dnia poprzedzającego dostawę).
2. Dostawy będą realizowane sukcesywnie według faktycznych potrzeb Zamawiającego.
3. Każda dostawa będzie odbierana przez upoważnionego pracownika Zamawiającego, który dokona kontroli ilościowej i jakościowej.

V. Odpowiedzialność i jakość

1. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za jakość i bezpieczeństwo dostarczanego pieczywa.
2. Wykonawca zobowiązany jest do prowadzenia produkcji i transportu pieczywa zgodnie z zasadami systemu HACCP.
3. W przypadku dostawy towaru niezgodnego z umową, Zamawiający może odmówić przyjęcia dostawy i żądać natychmiastowej wymiany na towar pełnowartościowy.

4. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli piekarni lub punktu produkcyjnego pod kątem warunków higienicznych i zgodności z deklaracjami jakościowymi.

VI. Dokumenty i normy odniesienia

- Ustawa z dnia 11 września 2019 r. – **Prawo zamówień publicznych** (Dz.U. z 2023 r. poz. 1605 z późn. zm.),
- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o **bezpieczeństwie żywności i żywienia** (Dz.U. z 2023 r. poz. 1448 z późn. zm.),
- Ustawa z dnia 21 grudnia 2000 r. o **jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych** (Dz.U. z 2023 r. poz. 1980),
- Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych,
- PN-A-74108, PN-A-74103, PN-A-74106 – Polskie Normy dotyczące pieczywa.

VII. Termin realizacji

Zamówienie będzie realizowane od dnia podpisania umowy, nie później niż od dnia **01. stycznia 2027 r.**, do dnia **31 grudnia 2027 r.**, z możliwością zakończenia po wykorzystaniu środków przewidzianych w umowie.

VIII. Szczegółowy Opis Produktu Zamówienia

Tabela: Szczegółowy opis produktu zamówienia.

L.p.	Artykuł	J.m.	Przybliżona ilość na 1 rok
1.	**Chleb pszenno - żytni** (zwykły 0,50 kg) - krojony Skład chleba: mąki pszenna i mąka żytnia , zakwas chlebowy lub kwas chlebowy , woda , sól lub z dodatkiem drożdży . Kształt podłużny. Masa netto 0,50kg (tolerancja wagi +/- 5%)	szt	19200
2.	**Chleb pszenno - żytni** (forma spychany 0,50 kg) – krojony . Chleb foremny pszenno-żytni, krojony, o jasno brązowej skórce i sprężystym miękiszu. Skład: mąka pszenna, mąka żytnia, woda, sól, drożdże dopuszczalny zakwas chlebowy lub kwas chlebowy . Masa netto 0,50 kg	szt	7560

	(tolerancja wagi +/- 5%).Produkt świeży, bez konserwantów..		
3.	**Chleb pszenno razowy typu Graham** (0,50 kg) - chleb krojony. Barwa jasnobrązowa, miękisz wilgotny i sprężysty. Skład: mąka pszenna graham , mąka pszenna, woda , sól , cukier .Środkiem spulchniającym mogą być drożdże lub zakwas chlebowy. Masa netto 0,50kg (tolerancja wagi +/- 5%) Produkt świeży, bez konserwantów.	szt	5200
4.	**Chleb bezglutenowy** (250 – 300g) chleb krojony, przeznaczony dla osób na diecie bezglutenowej, wypiekany z mieszanek mąk i skrobi bezglutenowych (m.in. ryżowej, kukurydzianej, gryczanej), z dodatkiem błonnika, drożdży, oleju roślinnego i soli. Produkt pakowany jednostkowo (200-300 g), o miękkim miękiszu i delikatnym smaku, posiadający certyfikat przekreślonego kłosa". Dopuszcza się produkty równoważne jakościowo, spełniające te same wymagania..	szt	366
5.	**Chleb pszenny** (bagietka, bułka wrocławska 0,40 kg) - chleb krojony - Pieczywo pszenne formowe o wydłużonym kształcie, z cienką, jasnozłotą skórką i sprężystym miękiszem. Skład: mąka pszenna, woda , cukier sól, drożdże. Masa netto 0,40 kg (tolerancja wagi +/- 5 %) Produkt świeży, bez konserwantów.	szt	7920
6.	**Bułka kajzerka 50g** Pieczywo pszenne drobne, o tradycyjnym kształcie bułki kajzerki (nacięcie w kształcie gwiazdki) z jasną, chrupiącą skórką i sprężystym miękiszem. Skład: mąka pszenna, woda, drożdże, sól, cukier ,dopuszczalny tłuszcz roślinny . Produkt świeży, bez konserwantów. Waga netto 50g (tolerancja wagi +/- 5%)	szt	2000
7.	**Bułka grahamka 70 g** -Pieczywo wypiekane z mąki pszennej graham, na zakwasie z dodatkiem soli. Kształt okrągły	szt	1000

8.	**Bułka maślana 60g** - pieczywo pszenne drożdżowe, wygląd okrągły, barwa brązowa, połyskliwa	szt	2000
9.	**Chałka 320g** ciasto pszenne drożdżowe, wygląd podłużny, kształt warkocza, dekorowany kruszonką, barwa brązowa, połyskliwa, smak i zapach swoisty, bez obcego zapachu	szt	720
9.	**Bułka tarta** w opak (1-2 kg) . Otrzymywana z wysuszonego pieczywa pszennego zwykłego, drobno mielona, sypka, bez dodatku nasion, nadzień, grudek. Na opakowaniu określony termin przydatności do spożycia..	kg	400
10.	**Ciasto makowiec** - Ciasto drożdżowe z nadzieniem makowym, o smaku charakterystycznym dla wyrobu makowego. Skład: mąka pszenna, mak mielony, cukier, tłuszcz roślinny lub masło, jaja, mleko, miód lub syrop cukrowy, aromaty naturalne. Wierzch może być polany lukrem lub posypany cukrem pudrem. Barwa złocista, przekrój równomierny. Produkt świeży, bez konserwantów..	kg	100

*dopuszcza się produkty równoważne jakościowo i użytkowo.