

„Z A T W I E R D Z A M”

.....

Data:2022 r.

SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

o wartości szacunkowej powyżej 215.000 EURO

pt.:

ZAKUP WRAZ Z DOSTAWĄ PIECZYWA I WYROBÓW CUKIERNICZYCH

Nr sprawy: WNP/653/PN/2022

postępowanie przeprowadzane w trybie przetargu nieograniczonego zgodnie z postanowieniami
ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych
(t. j. Dz. U. z 2022 r., poz. 1710; dalej jako: PZP)

**BEZ UWAG FORMALNO-PRAWNYCH
W ZAKRESIE ISTOTNYCH POSTANOWIEŃ TREŚCI UMOWY**

.....

Wrocław 2022 rok

| | |
|-------------------|--|
| ROZDZIAŁ I | Nazwa oraz adres Zamawiającego, numer telefonu, adres poczty elektronicznej oraz strony internetowej prowadzonego postępowania; |
|-------------------|--|

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

Adres: **ul. Czajkowskiego 109, 51-147 Wrocław**

NIP: **896-10-00-117**

REGON: **930388062**

Adres poczty elektronicznej: Kontakt poprzez platformę zakupową, pod adresem wskazanym poniżej oraz na zasadach określonych w rozdziale XI SWZ

Adres strony internetowej: <https://platformazakupowa.pl/pn/awl/proceedings>
 prowadzonego postępowania

SWZ w formie elektronicznej dostępna na platformie zakupowej Zamawiającego
<https://platformazakupowa.pl/pn/awl/proceedings>

| | |
|--------------------|---|
| ROZDZIAŁ II | Adres strony internetowej, na której udostępniane będą zmiany i wyjaśnienia treści SWZ oraz inne dokumenty zamówienia bezpośrednio związane z postępowaniem o udzielenie zamówienia; |
|--------------------|---|

Platforma zakupowa - <https://platformazakupowa.pl/pn/awl/proceedings>

| | |
|---------------------|------------------------------------|
| ROZDZIAŁ III | Tryb udzielenia zamówienia; |
|---------------------|------------------------------------|

1. Postępowanie prowadzone jest w trybie przetargu nieograniczonego na podstawie art. 132 PZP oraz aktów wykonawczych do niej, o wartości zamówienia równej progowi unijnemu lub większej. W sprawach nieuregulowanych PZP zastosowanie mają przepisy Kodeksu cywilnego.
2. Zamawiający, zgodnie z art. 139 PZP, przewiduje odwróconą kolejność czynności, tj. może najpierw dokonać badania i oceny ofert, a następnie dokonać kwalifikacji podmiotowej Wykonawcy, którego oferta została najwyższej oceniona, w zakresie braku podstaw wykluczenia oraz spełniania warunków udziału w postępowaniu.

| | |
|--------------------|------------------------------------|
| ROZDZIAŁ IV | Opis przedmiotu zamówienia; |
|--------------------|------------------------------------|

1. Nazwa i kody Wspólnego Słownika Zamówień: **15811000-6 – Pieczywo**
 Dodatkowy: **15810000-9 – Pieczywo, świeże wyroby piekarskie i ciastkarskie**
2. Przedmiotem zamówienia jest zakup wraz z dostawą pieczywa i wyrobów cukierniczych określonych w szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia.
3. Zakres dostawy i wymagane parametry przedmiotu zamówienia określono w szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia, który stanowi załącznik do niniejszej SWZ.
4. Wykonawca zobowiązany jest do złożenia oferty, której treść pozwoli Zamawiającemu na jej zweryfikowanie pod względem jej zgodności z treścią specyfikacji warunków zamówienia. Treść oferty Wykonawcy musi odpowiadać treści SWZ.
5. Wykonawca zobowiązany jest do złożenia oferty, której treść pozwoli Zamawiającemu na jej zweryfikowanie pod względem jej zgodności z treścią specyfikacji warunków zamówienia. Treść oferty Wykonawcy musi odpowiadać treści SWZ.

| | |
|-------------------|---|
| ROZDZIAŁ V | Informacja o przedmiotowych środkach dowodowych; |
|-------------------|---|

1. W celu potwierdzenia zgodności oferowanych dostaw z wymaganiami określonymi w opisie przedmiotu zamówienia, **Zamawiający żąda złożenia wraz z ofertą:** dokumentu potwierdzającego wdrożenie i stosowanie systemu HACCP w formie zaświadczenia lub dokumentu równoważnego, wydanego przez Państwową Inspekcję Sanitarną lub Inspekcję Weterynaryjną, o objęciu nadzorem funkcjonowania wdrożonego systemu HACCP (podstawa prawna żądania dokumentu: art. 59 i 73 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, t. j. Dz. U. z 2020 r., poz. 2021 ze zm.).
2. Jeżeli Wykonawca nie złoży przedmiotowych środków dowodowych lub złożone przedmiotowe środki dowodowe będą niekompletne, Zamawiający wezwie do ich złożenia lub uzupełnienia w wyznaczonym terminie.
3. Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści przedmiotowych środków dowodowych (art. 107 ust. 4 PZP).

| | |
|--------------------|-------------------------------------|
| ROZDZIAŁ VI | Termin wykonania zamówienia; |
|--------------------|-------------------------------------|

Termin realizacji zamówienia: od dnia podpisania umowy, jednak nie wcześniej niż od dnia 1 stycznia 2023 r. do dnia 31.12.2023 r.

| | |
|---------------------|---|
| ROZDZIAŁ VII | Podstawy wykluczenia, o których mowa w art. 108 i 109 PZP; |
|---------------------|---|

1. Zamawiający wykluczy z postępowania o udzielenie zamówienia, na podstawie art. 108 ust. 1 PZP, Wykonawcę:
 - 1) będącego osobą fizyczną, którego prawomocnie skazano za przestępstwo:
 - a) udziału w zorganizowanej grupie przestępczej albo związku mającym na celu popełnienie przestępstwa lub przestępstwa skarbowego, o którym mowa w art. 258 KK,
 - b) handlu ludźmi, o którym mowa w art. 189a KK,
 - c) o którym mowa w art. 228–230a, art. 250a KK, w art. 46 – 48 ustawy z dnia 25 czerwca 2010 r. o sporcie (Dz. U. z 2020 r., poz. 1133 ze zm.) lub w art. 54 ust. 1–4 ustawy z dnia 12 maja 2011 r. o refundacji leków, środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego oraz wyrobów medycznych (Dz. U. z 2022 r., poz. 463 ze zm.),
 - d) finansowania przestępstwa o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 165a KK, lub przestępstwa udaremniania lub utrudniania stwierdzenia przestępnego pochodzenia pieniędzy lub ukrywania ich pochodzenia, o którym mowa w art. 299 KK,
 - e) o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 115 § 20 KK, lub mające na celu popełnienie tego przestępstwa,
 - f) powierzenia wykonywania pracy małoletniemu cudzoziemcowi, o którym mowa w art. 9 ust. 2 ustawy z dnia 15 czerwca 2012 r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej (Dz. U. z 2021 r., poz. 1745),
 - g) przeciwko obrotowi gospodarczemu, o których mowa w art. 296–307 KK, przestępstwo oszustwa, o którym mowa w art. 286 KK, przestępstwo przeciwko wiarygodności dokumentów, o których mowa w art. 270–277d KK, lub przestępstwo skarbowe,
 - h) o którym mowa w art. 9 ust. 1 i 3 lub art. 10 ustawy z dnia 15 czerwca 2012 r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na

- terytorium Rzeczypospolitej Polskiej (Dz. U. z 2021 r., poz. 1745) – lub za odpowiedni czyn zabroniony określony w przepisach prawa obcego;
- 2) jeżeli urzędującego członka jego organu zarządzającego lub nadzorczego, wspólnika spółki w spółce jawnej lub partnerskiej albo komplementariusza w spółce komandytowej lub komandytowo-akcyjnej lub prokurenta prawomocnie skazano za przestępstwo, o którym mowa w pkt 1;
 - 3) wobec którego wydano prawomocny wyrok sądu lub ostateczną decyzję administracyjną o zaleganiu z uiszczeniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne, chyba że Wykonawca odpowiednio przed upływem terminu do składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu albo przed upływem terminu składania ofert dokonał płatności należnych podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne wraz z odsetkami lub grzywnami lub zawarł wiążące porozumienie w sprawie spłaty tych należności;
 - 4) wobec którego orzeczono zakaz ubiegania się o zamówienia publiczne;
 - 5) jeżeli zamawiający może stwierdzić, na podstawie wiarygodnych przesłanek, że Wykonawca zawarł z innymi Wykonawcami porozumienie mające na celu zakłócenie konkurencji, w szczególności, jeżeli należąc do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. z 2021 r., poz. 275 ze zm.), złożyli odrębne oferty, oferty częściowe lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, chyba że wykażą, że przygotowali te oferty lub wnioski niezależnie od siebie;
 - 6) jeżeli, w przypadkach, o których mowa w art. 85 ust. 1 PZP, doszło do zakłócenia konkurencji wynikającego z wcześniejszego zaangażowania tego Wykonawcy lub podmiotu, który należy z Wykonawcą do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. z 2021 r., poz. 275 ze zm.) może być wyeliminowane w inny sposób niż przez wykluczenie Wykonawcy z udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia.
2. Zamawiający nie przewiduje wykluczenia Wykonawcy na podstawie art. 109 ustawy PZP.
 3. Jeżeli Wykonawca polega na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby Zamawiający zbada, czy nie zachodzą wobec tego podmiotu podstawy wykluczenia, które zostały przewidziane względem Wykonawcy.
 4. W przypadku wspólnego ubiegania się Wykonawców o udzielenie zamówienia Zamawiający bada, czy nie zachodzą podstawy wykluczenia wobec każdego z tych Wykonawców.
 5. Wykonawca może zostać wykluczony na każdym etapie postępowania o udzielenie zamówienia.
 6. Wykonawca nie podlega wykluczeniu w okolicznościach określonych w art. 108 ust. 1 pkt 1, 2 i 5 lub art. 109 ust. 1 pkt 2-5 i 7-10 PZP, jeżeli udowodni Zamawiającemu, że spełnił łącznie następujące przesłanki:
 - 1) naprawił lub zobowiązał się do naprawienia szkody wyrządzonej przestępstwem, wykroczeniem lub swoim nieprawidłowym postępowaniem, w tym poprzez zadośćuczynienie pieniężne;
 - 2) wyczerpująco wyjaśnił fakty i okoliczności związane z przestępstwem, wykroczeniem lub swoim nieprawidłowym postępowaniem oraz spowodowanymi przez nie szkodami, aktywnie współpracując odpowiednio z właściwymi organami, w tym organami ścigania, lub Zamawiającym;
 - 3) podjął konkretne środki techniczne, organizacyjne i kadrowe, odpowiednie dla zapobiegania dalszym przestępstwom, wykroczeniom lub nieprawidłowemu postępowaniu, w szczególności:

- a) zerwał wszelkie powiązania z osobami lub podmiotami odpowiedzialnymi za nieprawidłowe postępowanie Wykonawcy,
 - b) zreorganizował personel,
 - c) wdrożył system sprawozdawczości i kontroli,
 - d) utworzył struktury audytu wewnętrznego do monitorowania przestrzegania przepisów, wewnętrznych regulacji lub standardów,
 - e) wprowadził wewnętrzne regulacje dotyczące odpowiedzialności i odszkodowań za nieprzebranie przepisów, wewnętrznych regulacji lub standardów.
7. Zamawiający ocenia, czy podjęte przez Wykonawcę czynności, o których mowa w ust. 6, są wystarczające do wykazania jego rzetelności, uwzględniając wagę i szczególne okoliczności czynu Wykonawcy. Jeżeli podjęte przez Wykonawcę czynności, o których mowa w ust. 6, nie są wystarczające do wykazania jego rzetelności, Zamawiający wyklucza Wykonawcę.
8. **O udzielenie zamówienia mogą się ubiegać Wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu na podstawie art. 7 ust 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz. U. z 2022 r., poz. 835).**
9. **O udzielenie zamówienia mogą się ubiegać Wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 5k rozporządzenia Rady (UE) nr 883/2014 z dnia 31 lipca 2014 r. dotyczącego środków ograniczających w związku z działaniami destabilizującymi sytuację na Ukrainie.**

ROZDZIAŁ VIII**Informacje o warunkach udziału w postępowaniu;**

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:
 - 1) nie podlegają wykluczeniu;
 - 2) spełniają warunki udziału w postępowaniu określone przez Zamawiającego w ogłoszeniu o zamówieniu i niniejszej SWZ.
2. Zamawiający wymaga wykazania przez Wykonawcę spełnienia warunku określonego w art. 112 ust. 2 PZP dotyczącego:
 - 1) zdolności do występowania w obrocie gospodarczym – **Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie;**
 - 2) uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej – Wykonawca spełni warunek jeżeli wykaże, że posiada aktualną decyzję administracyjną właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej w sprawie zatwierdzenia, warunkowego zatwierdzenia, przedłużania warunkowego zatwierdzenia zakładów, które produkują lub wprowadzają do obrotu żywność pochodzenia nie zwierzęcego lub wprowadzają do obrotu produkty pochodzenia zwierzęcego, nie objęte urzędową kontrolą organów Inspekcji Weterynaryjnej (podstawa prawna żądania dokumentu (t. j. Dz. U. 2020 poz. 2021 ze zm.);
 - 3) sytuacji ekonomicznej lub finansowej – **Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie;**
 - 4) zdolności technicznej lub zawodowej
Wykonawca spełni warunek, jeżeli wykaże, że należycie zrealizował, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych nadal realizuje, w okresie ostatnich 3 lat, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie:
- co najmniej 1 dostawę, której przedmiotem były dostawy artykułów spożywczych w tym pieczywa o wartości minimum 400 000,00 zł lub dostawy artykułów spożywczych, w tym pieczywa o łącznej wartości 400 000,00 zł, zrealizowane w maksymalnie 3 dostawach – **dotyczy I części zamówienia,**

- co najmniej 1 dostawę, której przedmiotem były dostawy artykułów spożywczych w tym wyrobów cukierniczych i półcukierniczych o wartości minimum 100 000,00 zł lub dostawy artykułów spożywczych w tym wyrobów cukierniczych półcukierniczych o łącznej wartości 100 000,00 zł, zrealizowane w maksymalnie 2 dostawach – **dotyczy II części zamówienia.**

Poprzez dostawę, Zamawiający rozumie jedną umowę (kontrakt). W przypadku dostaw aktualnie wykonywanych wartość zrealizowanego zamówienia na dzień składania ofert nie powinna być mniejsza niż określona powyżej.

3. Wykonawca może w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu, w stosownych sytuacjach polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych lub sytuacji finansowej lub ekonomicznej podmiotów udostępniających zasoby, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nimi stosunków prawnych.
4. W odniesieniu do warunków dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia Wykonawcy mogą polegać na zdolnościach podmiotów udostępniających zasoby, jeśli podmioty te wykonują roboty budowlane lub usługi, do realizacji których te zdolności są wymagane.
5. Wykonawca, który polega na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby, **składa wraz z ofertą**, zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji danego zamówienia lub inny podmiotowy środek dowodowy potwierdzający, że Wykonawca, realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów. Zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby ma potwierdzać, że stosunek łączący Wykonawcę z podmiotami udostępniającymi zasoby gwarantuje rzeczywisty dostęp do tych zasobów oraz określa w szczególności:
 - 1) zakres dostępnych Wykonawcy zasobów podmiotu udostępniającego zasoby;
 - 2) sposób i okres udostępnienia Wykonawcy i wykorzystania przez niego zasobów podmiotu udostępniającego te zasoby przy wykonywaniu zamówienia;
 - 3) czy i w jakim zakresie podmiot udostępniający zasoby, na zdolnościach którego Wykonawca polega w odniesieniu do warunków udziału w postępowaniu dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia, zrealizuje roboty budowlane lub usługi, których wskazane zdolności dotyczą.
6. W odniesieniu do warunków dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia **Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia** mogą polegać na zdolnościach tych z Wykonawców, którzy wykonują roboty budowlane lub usługi, do realizacji których te zdolności są wymagane. W takim przypadku Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia **dołączają do oferty oświadczenie**, z którego wynika, które roboty budowlane lub usługi wykonają poszczególni Wykonawcy (art. 117 ust. 4 PZP).

| | |
|--------------------|---|
| ROZDZIAŁ IX | Wykaz podmiotowych środków dowodowych; |
|--------------------|---|

1. Zamawiający wezwie Wykonawcę, którego oferta została najwyżej oceniona, do złożenia w wyznaczonym terminie, nie krótszym niż 10 dni od dnia wezwania, aktualnych na dzień złożenia następujących podmiotowych środków dowodowych potwierdzających:
 - 1) spełnianie warunków udziału w postępowaniu:
 - a) **aktualnej decyzji administracyjnej** właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej w sprawie zatwierdzania, warunkowego zatwierdzania, przedłużania warunkowego zatwierdzania zakładów, które produkują lub wprowadzają do obrotu żywność pochodzenia niezwierzęcego lub wprowadzają do obrotu produkty pochodzenia zwierzęcego, nieobjęte urzędową kontrolą organów Inspekcji Weterynaryjnej (podstawa

- prawna żądania dokumentu: ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, Dz. U. z 2020 r., poz. 2021 ze zm.);
- b) **wykazu wykonanych dostaw**, a w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych również wykonywanych, w okresie ostatnich 3 lat, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane lub są wykonywane, oraz załączeniem dowodów określających, czy te dostawy zostały wykonane lub są wykonywane należycie, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty sporządzone przez podmiot, na rzecz którego usługi zostały wykonane, a w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych są wykonywane, a jeżeli Wykonawca z przyczyn niezależnych od niego nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów – oświadczenie wykonawcy; w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych nadal wykonywanych referencje bądź inne dokumenty potwierdzające ich należyte wykonywanie powinny być wystawione w okresie ostatnich 3 miesięcy; **wzór wykazu stanowi załącznik nr 5 do SWZ.**
- 2) brak podstaw wykluczenia:
- a) informacji z Krajowego Rejestru Karnego w zakresie:
- art. 108 ust. 1 pkt 1 i 2 PZP,
 - art. 108 ust. 1 pkt 4 PZP, dotyczącej orzeczenia zakazu ubiegania się o zamówienie publiczne tytułem środka karnego, sporządzonej nie wcześniej niż 6 miesięcy przed jej złożeniem;
- b) oświadczenia Wykonawcy w zakresie art. 108 ust. 1 pkt 5 PZP, o braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. z 2021 r., poz. 275 ze zm.), z innym Wykonawcą, który złożył odrębną ofertę, ofertę częściową lub wniosek o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, albo oświadczenia o przynależności do tej samej grupy kapitałowej wraz z dokumentami lub informacjami potwierdzającymi przygotowanie oferty, oferty częściowej lub wniosku o dopuszczenie do udziału w postępowaniu niezależnie od innego Wykonawcy należącego do tej samej grupy kapitałowej;
- c) oświadczenia Wykonawcy o aktualności informacji zawartych w oświadczeniu, o którym mowa w art. 125 ust. 1 PZP, w zakresie podstaw wykluczenia z postępowania wskazanych przez Zamawiającego, o których mowa w:
- art. 108 ust. 1 pkt 3 PZP,
 - art. 108 ust. 1 pkt 4 PZP, dotyczących orzeczenia zakazu ubiegania się o zamówienie publiczne tytułem środka zapobiegawczego,
 - art. 108 ust. 1 pkt 5 PZP, dotyczących zawarcia z innymi Wykonawcami porozumienia mającego na celu zakłócenie konkurencji,
 - art. 108 ust. 1 pkt 6 PZP,
2. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia podmiotowe środki dowodowe, wymienione w ust. 1 pkt 2 (tj. na potwierdzenie braku podstaw wykluczenia), składa każdy z Wykonawców występujących wspólnie.
3. W przypadku podmiotu, na którego zdolnościach lub sytuacji Wykonawca polega na zasadach art. 118 PZP, Wykonawca składa podmiotowe środki dowodowe, wymienione w ust. 1 pkt 2 (tj. na potwierdzenie braku podstaw wykluczenia), w odniesieniu do każdego z tych podmiotów.
4. Zamawiający nie wezwie Wykonawcy do złożenia podmiotowych środków dowodowych, jeżeli:
- 1) może je uzyskać za pomocą bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych, w szczególności rejestrów publicznych w rozumieniu ustawy z 17.2.2005 r. o informatyzacji działalności

- podmiotów realizujących zadania publiczne, o ile Wykonawca wskazał w oświadczeniu, o którym mowa w art. 125 ust. 1 PZP, dane umożliwiające dostęp do tych środków;
- 2) podmiotowym środkiem dowodowym jest oświadczenie, którego treść odpowiada zakresowi oświadczenia, o którym mowa w art. 125 ust. 1 PZP.
5. Wykonawca nie jest zobowiązany do złożenia podmiotowych środków dowodowych, które Zamawiający posiada, jeżeli Wykonawca wskaże te środki oraz potwierdzi ich prawidłowość i aktualność.
 6. Jeżeli zachodzą uzasadnione podstawy do uznania, że złożone uprzednio podmiotowe środki dowodowe nie są już aktualne, Zamawiający może w każdym czasie wezwać Wykonawcę lub Wykonawców do złożenia wszystkich lub niektórych podmiotowych środków dowodowych, aktualnych na dzień ich złożenia.
 7. Jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza granicami Rzeczypospolitej Polskiej, zamiast:
 - 1) informacji z Krajowego Rejestru Karnego, o której mowa w rozdz. IX ust. 1 pkt 2 lit a) - składa informację z odpowiedniego rejestru, takiego jak rejestr sądowy, 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, w zakresie, o którym mowa w rozdz. IX ust. 1 pkt 2 lit. a;
 8. Dokument, o którym mowa w ust. 7 pkt 1, powinien być wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed jego złożeniem. Dokumenty, o których mowa w ust. 7 pkt 2, powinny być wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed ich złożeniem.
 9. Do podmiotów udostępniających zasoby na zasadach art. 118 ustawy PZP, mających siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, postanowienia ust. 7 i 8 stosuje się odpowiednio.
 10. W celu potwierdzenia, że osoba działająca w imieniu Wykonawcy jest umocowana do jego reprezentowania, zamawiający może żądać od Wykonawcy odpisu lub informacji z Krajowego Rejestru Sądowego, Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej lub innego właściwego rejestru.
 11. Wykonawca nie jest zobowiązany do złożenia dokumentów, o których mowa w ust. 10, jeżeli Zamawiający może je uzyskać za pomocą bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych, o ile Wykonawca wskazał dane umożliwiające dostęp do tych dokumentów.
 12. Jeżeli w imieniu Wykonawcy działa osoba, której umocowanie do jego reprezentowania nie wynika z dokumentów, o których mowa w ust. 10, Zamawiający może żądać od Wykonawcy pełnomocnictwa lub innego dokumentu potwierdzającego umocowanie do reprezentowania Wykonawcy.
 13. Przepis ust. 12 stosuje się odpowiednio do osoby działającej w imieniu Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia publicznego.
 14. Przepisy ust. 10-12 stosuje się odpowiednio do osoby działającej w imieniu podmiotu udostępniającego zasoby na zasadach określonych w art. 118 PZP lub podwykonawcy niebędącego podmiotem udostępniającym zasoby na takich zasadach.
 15. W przypadku wskazania przez Wykonawcę dostępności podmiotowych środków dowodowych lub dokumentów, o których mowa w ust. 10, pod określonymi adresami internetowymi ogólnodostępnych i bezpłatnych baz danych, Zamawiający może żądać od Wykonawcy przedstawienia tłumaczenia na język polski pobranych samodzielnie przez Zamawiającego podmiotowych środków dowodowych lub dokumentów.
 16. Podmiotowe środki dowodowe oraz inne dokumenty lub oświadczenia należy przekazać Zamawiającemu przy użyciu środków komunikacji elektronicznej dopuszczonych w SWZ, w zakresie i sposób określony w przepisach rozporządzenia wydanego na podstawie art. 70 PZP.

Podmiotowe środki dowodowe sporządzone w języku obcym muszą być złożone wraz z tłumaczeniem na język polski.

| | |
|-------------------|---|
| ROZDZIAŁ X | Forma i postać składanych oświadczeń i dokumentów oraz oferty; |
|-------------------|---|

1. Podmiotowe środki dowodowe oraz inne dokumenty lub oświadczenia, o których mowa w rozporządzeniu Ministra Rozwoju z dnia 30 grudnia 2020 r. w sprawie podmiotowych środków dowodowych oraz innych dokumentów lub oświadczeń, jakich może żądać zamawiający od Wykonawcy (Dz. U. z 2020 r., poz. 2415), składa się w formie elektronicznej lub w formie dokumentowej, w zakresie i w sposób określony w przepisach wykonawczych wydanych na podstawie art. 70 PZP, tj. rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2020 r. w sprawie sposobu sporządzania i przekazywania informacji oraz wymagań technicznych dla dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursie (Dz. U. z 2020 r., poz. 2452) - dalej jako „**rozporządzenie**”.
2. Oferty, oświadczenia, o których mowa w art. 125 ust. 1 PZP, podmiotowe środki dowodowe, w tym oświadczenie, o którym mowa w art. 117 ust. 4 PZP, oraz zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby, o którym mowa w art. 118 ust. 3 PZP, zwane dalej „**zobowiązaniem podmiotu udostępniającego zasoby**”, przedmiotowe środki dowodowe, pełnomocnictwo, sporządza się w postaci elektronicznej, w formatach danych określonych w przepisach wydanych na podstawie art. 18 ustawy z dnia 17 lutego 2005 r. o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne (Dz. U. z 2020 r., poz. 346 ze zm.), z zastrzeżeniem formatów, o których mowa w art. 66 ust. 1 PZP, z uwzględnieniem rodzaju przekazywanych danych.
3. Informacje, oświadczenia lub dokumenty, inne niż określone w § 2 ust. 1 rozporządzenia, przekazywane w postępowaniu, sporządza się w postaci elektronicznej, w formatach danych określonych w przepisach wydanych na podstawie art. 18 ustawy z dnia 17 lutego 2005 r. o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne (Dz. U. z 2020 r., poz. 346 ze zm.) lub jako tekst wpisany bezpośrednio do wiadomości przekazywanej przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, o których mowa w § 3 ust. 1 rozporządzenia.
4. W przypadku gdy dokumenty elektroniczne w postępowaniu, przekazywane przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, zawierają informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz. U. z 2022 r., poz. 1233 ze zm.), Wykonawca, w celu utrzymania w poufności tych informacji, przekazuje je w wydzielonym i odpowiednio oznaczonym pliku.
5. Podmiotowe środki dowodowe, przedmiotowe środki dowodowe oraz inne dokumenty lub oświadczenia, sporządzone w języku obcym przekazuje się wraz z tłumaczeniem na język polski. Tłumaczenie nie jest wymagane, jeżeli Zamawiający wyraził zgodę w przypadkach, o których mowa w art. 20 ust. 3 PZP.
6. W przypadku, gdy podmiotowe środki dowodowe, przedmiotowe środki dowodowe, inne dokumenty, lub dokumenty potwierdzające umocowanie do reprezentowania odpowiednio Wykonawcy, Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia publicznego, podmiotu udostępniającego zasoby na zasadach określonych w art. 118 PZP lub podwykonawcy niebędącego podmiotem udostępniającym zasoby na takich zasadach, zwane dalej „**dokumentami potwierdzającymi umocowanie do reprezentowania**”, zostały wystawione przez upoważnione podmioty inne niż Wykonawca, Wykonawca wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia, podmiot udostępniający zasoby lub podwykonawca, zwane dalej „**upoważnionymi podmiotami**”, jako dokument elektroniczny, przekazuje się ten dokument.

7. W przypadku, gdy podmiotowe środki dowodowe, przedmiotowe środki dowodowe, inne dokumenty, lub dokumenty potwierdzające umocowanie do reprezentowania, zostały wystawione przez upoważnione podmioty jako dokument w postaci papierowej, przekazuje się cyfrowe odwzorowanie tego dokumentu opatrzone kwalifikowanym podpisem elektronicznym, poświadczające zgodność cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej.
8. Zgodnie z § 6 ust. 3 rozporządzenia poświadczenia zgodności cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej, o którym mowa w § 6 ust. 2 rozporządzenia, dokonuje w przypadku:
 - 1) podmiotowych środków dowodowych oraz dokumentów potwierdzających umocowanie do reprezentowania – odpowiednio Wykonawca, Wykonawca wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia, podmiot udostępniający zasoby lub podwykonawca, w zakresie podmiotowych środków dowodowych lub dokumentów potwierdzających umocowanie do reprezentowania, które każdego z nich dotyczą;
 - 2) przedmiotowych środków dowodowych – odpowiednio Wykonawca lub Wykonawca wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia;
 - 3) innych dokumentów, w tym dokumentów, o których mowa w art. 94 ust. 2 PZP – odpowiednio Wykonawca lub Wykonawca wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia, w zakresie dokumentów, które każdego z nich dotyczą.
9. Poświadczenia zgodności cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej, o którym mowa w § 6 ust. 2 rozporządzenia, może dokonać również notariusz.
10. Przez cyfrowe odwzorowanie, o którym mowa w rozporządzeniu, należy rozumieć dokument elektroniczny będący kopią elektroniczną treści zapisanej w postaci papierowej, umożliwiający zapoznanie się z tą treścią i jej zrozumienie, bez konieczności bezpośredniego dostępu do oryginału.
11. Podmiotowe środki dowodowe, w tym oświadczenie, o którym mowa w art. 117 ust. 4 ustawy, oraz zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby, przedmiotowe środki dowodowe, niewystawione przez upoważnione podmioty, oraz pełnomocnictwo przekazuje się w postaci elektronicznej i opatruje się kwalifikowanym podpisem elektronicznym.
12. W przypadku, gdy podmiotowe środki dowodowe, w tym oświadczenie, o którym mowa w art. 117 ust. 4 ustawy, oraz zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby, przedmiotowe środki dowodowe, niewystawione przez upoważnione podmioty lub pełnomocnictwo, zostały sporządzone jako dokument w postaci papierowej i opatrzone własnoręcznym podpisem, przekazuje się cyfrowe odwzorowanie tego dokumentu opatrzone kwalifikowanym podpisem elektronicznym, poświadczającym zgodność cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej.
13. Zgodnie z § 7 ust. 3 rozporządzenia poświadczenia zgodności cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej, o którym mowa w ust. 2, dokonuje w przypadku:
 - 1) podmiotowych środków dowodowych – odpowiednio Wykonawca, Wykonawca wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia, podmiot udostępniający zasoby lub podwykonawca, w zakresie podmiotowych środków dowodowych, które każdego z nich dotyczą;
 - 2) przedmiotowego środka dowodowego, oświadczenia, o którym mowa w art. 117 ust. 4 PZP, lub zobowiązania podmiotu udostępniającego zasoby – odpowiednio Wykonawca lub Wykonawca wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia;
 - 3) pełnomocnictwa – mocodawca.
14. Poświadczenia zgodności cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej, o którym mowa w § 7 ust. 2 rozporządzenia, może dokonać również notariusz.
15. W przypadku przekazywania w postępowaniu dokumentu elektronicznego w formacie poddającym dane kompresji, opatrzenie pliku zawierającego skompresowane dokumenty kwalifikowanym

- podpisem elektronicznym, jest równoznaczne z opatrzeniem wszystkich dokumentów zawartych w tym pliku kwalifikowanym podpisem elektronicznym.
16. W przypadku, gdy podmiotowe środki dowodowe, przedmiotowe środki dowodowe lub inne dokumenty, dokumenty potwierdzające umocowanie do reprezentowania, zostały wystawione przez upoważnione podmioty jako dokument elektroniczny, przekazuje się uwierzytelniony wydruk wizualizacji treści tego dokumentu.
 17. Uwierzytelniony wydruk, o którym mowa w § 9 ust. 5 rozporządzenia, zawiera w szczególności identyfikator dokumentu lub datę wydruku, a także własnoręczny podpis odpowiednio Wykonawcy, Wykonawcy wspólnie ubiegającego się o udzielenie zamówienia, podmiotu udostępniającego zasoby lub podwykonawcy, potwierdzający zgodność wydruku z treścią dokumentu elektronicznego.
 18. Zamawiający może żądać przedstawienia oryginału lub notarialnie poświadczonej kopii, wyłącznie wtedy, gdy złożona kopia jest nieczytelna lub budzi wątpliwości co do jej prawdziwości.
 19. Zgodnie z § 10 rozporządzenia dokumenty elektroniczne w postępowaniu muszą spełniać łącznie następujące wymagania:
 - 1) muszą być utrwalone w sposób umożliwiający ich wielokrotne odczytanie, zapisanie i powielenie, a także przekazanie przy użyciu środków komunikacji elektronicznej lub na informatycznym nośniku danych;
 - 2) muszą umożliwiać prezentację treści w postaci elektronicznej, w szczególności przez wyświetlenie tej treści na monitorze ekranowym;
 - 3) muszą umożliwiać prezentację treści w postaci papierowej, w szczególności za pomocą wydruku;
 - 4) muszą zawierać dane w układzie niepozostawiającym wątpliwości co do treści i kontekstu zapisanych informacji.

| | |
|--------------------|---|
| ROZDZIAŁ XI | Informacja o środkach komunikacji elektronicznej, przy użyciu których Zamawiający będzie komunikował się z Wykonawcami, oraz informacje o wymaganiach technicznych i organizacyjnych sporządzenia, wysyłania i odbierania korespondencji elektronicznej; |
|--------------------|---|

1. 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.
2. Zamawiający będzie przekazywał Wykonawcom informacje w formie elektronicznej za pośrednictwem platformy zakupowej. Informacje dotyczące w szczególności odpowiedzi na pytania, zmiany specyfikacji, zmiany terminu składania i otwarcia ofert Zamawiający będzie zamieszczał na platformie zakupowej w sekcji „Komunikaty”. Korespondencja, której zgodnie z obowiązującymi przepisami adresatem jest konkretny Wykonawca, będzie przekazywana w formie elektronicznej za pośrednictwem platformy zakupowej do konkretnego Wykonawcy.
3. Wykonawca ma obowiązek sprawdzania komunikatów i wiadomości bezpośrednio na platformie zakupowej przesłanych przez Zamawiającego, gdyż system powiadomień może ulec awarii lub powiadomienie może trafić do folderu SPAM.
4. 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 „Załącz 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.
5. 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 2021 r., poz. 1797).
 6. 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.
 7. Zamawiający, zgodnie z § 11 ust. 3 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2020 r. w sprawie sposobu sporządzania i przekazywania informacji oraz wymagań technicznych dla dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursie (Dz.U. z 2020 r., poz. 2452) określa niezbędne wymagania sprzętowo - aplikacyjne umożliwiające pracę na platformie zakupowej, tj.:
 - 1) stały dostęp do sieci Internet o gwarantowanej przepustowości nie mniejszej niż 512 kb/s,
 - 2) 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,
 - 3) zainstalowana dowolna przeglądarka internetowa, w przypadku Internet Explorer minimalnie wersja 10 0.,
 - 4) włączona obsługa JavaScript,
 - 5) zainstalowany program Adobe Acrobat Reader lub inny obsługujący format plików .pdf,
 - 6) platforma zakupowa działa według standardu przyjętego w komunikacji sieciowej - kodowanie UTF8,
 - 7) oznaczenie czasu odbioru danych przez platformę zakupową stanowi datę oraz dokładny czas (hh:mm:ss) generowany wg czasu lokalnego serwera synchronizowanego z zegarem Głównego Urzędu Miar.
 8. Zamawiający dopuszcza następujące formaty 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.
 9. Wykonawca, przystępując do niniejszego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego:
 - 1) akceptuje warunki korzystania z platformy zakupowej określonej w regulaminie zamieszczonym na stronie internetowej pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/pn/awl> w zakładce „Regulamin” oraz uznaje go za wiążący,
 - 2) zapoznał i stosuje się do instrukcji składania ofert/wniosek.
 10. Zamawiający informuje, że instrukcje korzystania z platformy zakupowej dotyczące w szczególności logowania, składania wniosków o wyjaśnienie treści SWZ, składania ofert oraz

innych czynności podejmowanych w niniejszym postępowaniu przy użyciu platformazakupowa.pl znajdują się w zakładce „Instrukcje dla Wykonawców” na stronie internetowej pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/strona/45-instrukcje>.

11. Zamawiający nie przewiduje sposobu komunikowania się z Wykonawcami w inny sposób niż przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, wskazanych w SWZ.
12. Korzystanie z platformy zakupowej przez Wykonawcę jest bezpłatne.
13. Zamawiający rekomenduje wykorzystanie formatów: .pdf .doc .xls .jpg (.jpeg) **ze szczególnym wskazaniem na .pdf.**
14. W celu ewentualnej kompresji danych Zamawiający rekomenduje wykorzystanie jednego z formatów:
 - 1) .zip
 - 2) .7Z
15. Wśród formatów powszechnych a **NIEWYSTĘPUJĄCYCH** w rozporządzeniu występują: .rar, .gif, .bmp, .numbers, .pages. **Dokumenty złożone w takich plikach zostaną uznane za złożone nieskutecznie.**
16. Ze względu na niskie ryzyko naruszenia integralności pliku oraz łatwiejszą weryfikację podpisu, Zamawiający zaleca, w miarę możliwości, przekonwertowanie plików składających się na ofertę na format .pdf i opatrzenie ich podpisem kwalifikowanym PAdES.
17. Pliki w innych formatach niż PDF zaleca się opatrzyć zewnętrznym podpisem XAdES. Wykonawca powinien pamiętać, aby plik z podpisem przekazywać łącznie z dokumentem podpisywanym.
18. Zamawiający zaleca, aby Wykonawca z odpowiednim wyprzedzeniem przetestował możliwość prawidłowego wykorzystania wybranej metody podpisania plików oferty.
19. Osobą składającą ofertę powinna być osoba kontaktowa podawana w dokumentacji.
20. Ofertę należy przygotować z należytą starannością dla podmiotu ubiegającego się o udzielenie zamówienia publicznego i zachowaniem odpowiedniego odstępu czasu do zakończenia przyjmowania ofert/wniosków. Sugerujemy złożenie oferty na 24 godziny przed terminem składania ofert/wniosków.
21. Podczas podpisywania plików zaleca się stosowanie algorytmu skrótu SHA2 zamiast SHA1.
22. Jeśli Wykonawca pakuje dokumenty, np. w plik ZIP, zalecamy wcześniejsze podpisanie każdego ze skompresowanych plików.
23. Zamawiający rekomenduje wykorzystanie podpisu z kwalifikowanym znacznikiem czasu.
24. Zamawiający zaleca, aby nie wprowadzać jakichkolwiek zmian w plikach po podpisaniu ich podpisem kwalifikowanym. Może to skutkować naruszeniem integralności plików, co równoważne będzie z koniecznością odrzucenia oferty w postępowaniu.

| | |
|---------------------|--|
| ROZDZIAŁ XII | Informacja o sposobie komunikowania się Zamawiającego z Wykonawcami w inny sposób niż przy użyciu środków komunikacji elektronicznej w przypadku zaistnienia jednej z sytuacji określonych w art. 65 ust. 1, art. 66 i art. 69 PZP; |
|---------------------|--|

Zamawiający nie przewiduje innego sposobu komunikowania się z Wykonawcami, niż określony w rozdziale XI.

| | |
|----------------------|---|
| ROZDZIAŁ XIII | Osoby uprawnione do komunikowania się z Wykonawcami; |
|----------------------|---|

1. Osobą uprawnioną do kontaktowania się z Wykonawcami jest: p. Barbara MĘKARSKA, tel.: 261 658 062, e-mail: kontakt poprzez platformę zakupową.

2. Zgodnie z art. 20 ust. 1 PZP postępowanie o udzielenie zamówienia, z zastrzeżeniem wyjątków przewidzianych w PZP, prowadzi się pisemnie.
3. Komunikacja, w tym składanie ofert, wymiana informacji oraz przekazywanie dokumentów lub oświadczeń między zamawiającym a Wykonawcą, z uwzględnieniem wyjątków określonych w PZP, odbywa się przy użyciu środków komunikacji elektronicznej.
4. Komunikacja ustna dopuszczalna jest w odniesieniu do informacji, które nie są istotne, w szczególności nie dotyczą ogłoszenia o zamówieniu lub SWZ, a także ofert.

ROZDZIAŁ XIV**Termin związania ofertą;**

1. Wykonawca jest związany ofertą 90 dni od upływu terminu składania ofert, tj. do dnia **05.02.2023 r.**, przy czym pierwszym dniem związania ofertą jest dzień, w którym upływa termin składania ofert.
2. W przypadku gdy wybór najkorzystniejszej oferty nie nastąpi przed upływem terminu związania ofertą określonego w SWZ, Zamawiający przed upływem terminu związania ofertą zwraca się jednokrotnie do Wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o wskazywany przez niego okres, nie dłuższy niż 60 dni.
3. Przedłużenie terminu związania ofertą, o którym mowa w ust. 2, wymaga złożenia przez Wykonawcę pisemnego oświadczenia o wyrażeniu zgody na przedłużenie terminu związania ofertą.

ROZDZIAŁ XV**Opis sposobu przygotowania oferty;**

1. Oferta musi być sporządzona w języku polskim, w postaci elektronicznej opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym, w ogólnie dostępnych formatach danych, w szczególności w formatach: .txt, .rtf, .pdf, .doc, .docx, .odt. Do przygotowania oferty zaleca się skorzystanie z Formularza oferty, stanowiącego załącznik nr A do SWZ. W przypadku, gdy Wykonawca nie korzysta z przygotowanego przez Zamawiającego wzoru formularza oferty, oferta powinna zawierać wszystkie informacje wymagane we wzorze.
2. Wykonawca dołącza do oferty oświadczenie, o którym mowa w art. 125 ust. 1 PZP, na formularzu JEDZ w zakresie wskazanym przez Zamawiającego. Oświadczenie stanowi dowód potwierdzający brak podstaw wykluczenia, spełnianie warunków udziału w postępowaniu na dzień składania ofert, tymczasowo zastępujący wymagane przez Zamawiającego podmiotowe środki dowodowe. W części IV JEDZ – Kryteria kwalifikacji Wykonawca może ograniczyć się do wypełnienia sekcji **α** formularza i nie musi wypełniać pozostałych sekcji (A-D) w części IV. **Wzór oświadczenia stanowi załącznik nr 1 do SWZ.**
3. W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez Wykonawców oświadczenie, o którym mowa w ust. 2, składa każdy z Wykonawców. Oświadczenia te potwierdzają brak podstaw wykluczenia oraz spełnianie warunków udziału w postępowaniu w zakresie, w jakim każdy z Wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu.
4. W przypadku polegania przez Wykonawcę na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby, Wykonawca przedstawia, wraz z oświadczeniem, o którym mowa w ust. 2, także oświadczenie podmiotu udostępniającego zasoby, potwierdzające brak podstaw wykluczenia tego podmiotu oraz odpowiednio spełnianie warunków udziału w postępowaniu w zakresie, w jakim Wykonawca powołuje się na jego zasoby.
5. Oświadczenia, o których mowa w ust. 2–4, składa się wraz z ofertą, pod rygorem nieważności, w formie elektronicznej (tj. w postaci elektronicznej opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym).

6. Oferta wraz z załącznikami powinna być podpisana przez osobę upoważnioną/osoby upoważnione do reprezentowania Wykonawcy.
7. Jeżeli w imieniu Wykonawcy działa osoba, której umocowanie do jego reprezentowania nie wynika z dokumentów rejestrowych (KRS, CEiDG lub innego właściwego rejestru), Wykonawca dołącza do oferty pełnomocnictwo.
8. W przypadku Wykonawców ubiegających się wspólnie o udzielenie zamówienia do oferty należy załączyć pełnomocnictwo dla pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo do reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.
9. **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 SWZ;
 - 2) oświadczenia JEDZ, o których mowa w ust. 2-4;
 - 3) oświadczenia z art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego oraz art. 5k rozporządzenia UE nr 833/2014 z dnia 31 lipca 2014 r. dotyczącego środków ograniczających w związku z działaniami Rosji destabilizującymi sytuację na Ukrainie;
 - 4) **jeżeli dotyczy** pełnomocnictwo osoby lub osób podpisujących ofertę, jeżeli nie wynika to bezpośrednio z dokumentu stwierdzającego status prawny Wykonawcy (odpisu z właściwego rejestru);
 - 5) **jeżeli dotyczy** pełnomocnictwo do reprezentowania Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie zgodnie z ustawą PZP;
 - 6) **jeżeli dotyczy** przedmiotowe środki dowodowe;
 - 7) **jeżeli dotyczy** zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby, o którym mowa w art. 118 ust. 3 ustawy PZP;
 - 8) **jeżeli dotyczy** oświadczenie Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia w zakresie określonym w art. 117 ust. 4 ustawy PZP.

ROZDZIAŁ XVI**Sposób oraz termin składania ofert;**

1. Wykonawca składa ofertę wraz z załącznikami za pośrednictwem platformy zakupowej dostępnej pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/pn/awl/proceedings>.
2. Po wypełnieniu formularza składania oferty lub wniosku i dołączenia wszystkich wymaganych załączników należy kliknąć przycisk „Przejdź do podsumowania”.
3. Za datę złożenia oferty przyjmuje się datę jej przekazania w systemie (platformie) w drugim kroku składania oferty poprzez kliknięcie przycisku „Złóż ofertę” i wyświetlenie się komunikatu, że oferta została zaszyfrowana i złożona.
4. Celem prawidłowego złożenia oferty Zamawiający zaleca postępowanie zgodne z instrukcją składania oferty dla Wykonawcy, zamieszczoną na stronie internetowej, o której mowa w rozdziale XI ust. 10 SWZ, dotyczącą przedmiotowego postępowania.
5. Wykonawcy ponoszą wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty, w tym koszty poniesione z tytułu nabycia kwalifikowanego podpisu elektronicznego.
6. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za złożenie oferty w sposób niezgodny z instrukcją korzystania z platformy zakupowej, w szczególności za sytuację, gdy Zamawiający zapozna się z treścią oferty przed upływem terminu składania ofert (np. złożenie oferty w zakładce „Wyślij wiadomość do Zamawiającego”). Taka oferta zostanie uznana przez Zamawiającego za ofertę

- handlową i nie będzie brana pod uwagę w przedmiotowym postępowaniu, ponieważ nie został spełniony obowiązek narzucony w art. 221 ustawy PZP.
7. Treść oferty musi odpowiadać treści SWZ.
 8. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę. Złożenie większej liczby ofert lub ofertę wariantową spowoduje odrzucenie wszystkich złożonych ofert.
 9. 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.
 10. Termin składania ofert upływa w dniu **08.11.2022 r., o godz. 11:00**. Decyduje data oraz dokładny czas (hh:mm:ss) generowany wg czasu lokalnego serwera synchronizowanego zegarem Głównego Urzędu Miar.
 11. Oferta złożona po terminie zostanie odrzucona na podstawie art. 226 ust. 1 pkt 1 PZP.
 12. Wykonawca za pośrednictwem platformazakupowa.pl może przed upływem terminu do składania ofert zmienić lub wycofać ofertę. Sposób dokonywania zmiany lub wycofania oferty zamieszczono w instrukcji zamieszczonej na stronie internetowej pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/strona/45-instrukcje>
 13. Po upływie terminu składania ofert Wykonawca nie może skutecznie dokonać zmiany ani wycofać złożonej oferty.
 14. Maksymalny rozmiar jednego pliku przesyłanego za pośrednictwem dedykowanych formularzy do: złożenia, zmiany, wycofania oferty wynosi 150 MB natomiast przy komunikacji wielkość pliku to maksymalnie 500 MB.

ROZDZIAŁ XVII**Termin otwarcia ofert;**

1. Otwarcie ofert nastąpi niezwłocznie po upływie terminu składania ofert, tj. w **dniu 08.11.2022 r. godz. 11:30**. Otwarcie ofert dokonywane jest przez odszyfrowanie i otwarcie ofert.
2. Zamawiający, najpóźniej przed otwarciem ofert, udostępni na stronie internetowej prowadzonego postępowania informację o kwocie, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
3. Jeżeli otwarcie ofert następuje przy użyciu systemu teleinformatycznego, w przypadku awarii tego systemu, która powoduje brak możliwości otwarcia ofert w terminie określonym przez zamawiającego, otwarcie ofert nastąpi niezwłocznie po usunięciu awarii. Zamawiający poinformuje o zmianie terminu otwarcia ofert na stronie internetowej prowadzonego postępowania.
4. Otwarcie ofert jest niejawne. Zgodnie z postanowieniami PZP, Zamawiający nie ma obowiązku przeprowadzania jawnej sesji otwarcia ofert z udziałem Wykonawców lub transmitowania sesji otwarcia za pośrednictwem elektronicznych narzędzi do przekazu wideo on-line.
5. Niezwłocznie po otwarciu ofert Zamawiający udostępni na stronie internetowej prowadzonego postępowania informacje o:
 - 1) nazwach albo imionach i nazwiskach oraz siedzibach lub miejscach prowadzonej działalności gospodarczej albo miejscach zamieszkania Wykonawców, których oferty zostały otwarte;
 - 2) cenach lub kosztach zawartych w ofertach.
6. Informacja zostanie opublikowana na stronie postępowania na platformie zakupowej w sekcji „Komunikaty”.

ROZDZIAŁ XVIII**Sposób obliczenia ceny;**

1. Cena oferty musi uwzględniać wszystkie zobowiązania wynikające z umowy, tj. wszystkie koszty i składniki związane z wykonaniem zamówienia oraz warunkami SWZ i uwzględniać cały zakres

- przedmiotu zamówienia (w tym podatki i narzuty). Cena oferty, musi być podana w PLN cyfrowo i słownie, z wyodrębnieniem należnego podatku VAT – jeżeli występuje. Nieuwzględnienie w złożonej ofercie chociażby jednej pozycji zestawienia asortymentowo – wartościowego spowoduje odrzucenie oferty jako niezgodnej z SWZ.
2. Cena oferty musi uwzględniać obowiązującą stawkę podatku VAT zgodnie z ustawą z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (Dz.U. z 2022, poz. 931 t.j.) – **w obliczeniu ceny nie obowiązuje tarcza antyinflacyjna.**
 3. Cenę należy określić z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku na każdym etapie jej wyliczenia. Kwoty wykazane w ofercie zaokrągla się do pełnych groszy, przy czym końcówki poniżej 0,5 grosza pomija się, a końcówki 0,5 grosza i wyższe zaokrągla się do 1 grosza.
 4. Cena ustalona przez Wykonawcę zostanie ustalona na okres ważności umowy i nie będzie podlegała zmianom, za wyjątkiem sytuacji przewidzianych w istotnych postanowieniach treści umowy oraz postanowieniami ustawy PZP.
 5. Sposób obliczenia ceny został określony w formularzu ofertowym – **Załączniku - zestawienie asortymentowo – wartościowe**. W celu ułatwienia Wykonawcy dokonania obliczeń, w edytowalnej wersji zestawienia asortymentowo – wartościowego (zapisanego jako *Arkusze programu Microsoft Office Excel 97-2003*), Zamawiający **sformatował komórki oraz wprowadził formuły matematyczne**.
 6. Cenę za wykonanie przedmiotu zamówienia – zadań należy wyliczyć w „Zestawieniu asortymentowo - wartościowym” (zarówno zamówienie podstawowe jak i zamówienie opcjonalne) i tak obliczoną cenę przenieść do „Formularza ofertowego” stanowiących załączniki do niniejszej SWZ.
 7. 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.
 8. Zamawiający zastrzega, aby żadna cena z pozycji zestawienia asortymentowo – wartościowego nie została określona wartością 0,00 zł. Brak wyceny asortymentu lub wartość 0,00 zł skutkować będzie odrzuceniem oferty.
 9. Cena oferty brutto będzie stanowiła maksymalną wartość umowy.
 10. Wykonawca może podać tylko jedną cenę za wykonanie przedmiotu zamówienia (tj. jedną cenę zarówno za zamówienie podstawowe jak i zamówienie opcjonalne w odniesieniu do każdej pozycji asortymentowej). Oferty z cenami wariantowymi zostaną odrzucone.

| | |
|---------------------|---|
| ROZDZIAŁ XIX | Opis kryteriów oceny ofert wraz z podaniem wag tych kryteriów oceny ofert; |
|---------------------|---|

1. Oferty zostaną poddane ocenie w oparciu o następujące kryteria i ich znaczenie:

| l.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 zamówienia podstawowego, podanej przez Wykonawcę na formularzu oferty.

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:

| | |
|--------------------|---|
| P _i (C) | liczba punktów, jakie otrzyma oferta „i” za kryterium „Cena brutto”; |
| C _{min} | najniższa cena spośród wszystkich nieodrzuconych ofert; |
| C _i | cena oferty „i”; |
| Max (C) | maksymalna liczba punktów, jakie może otrzymać oferta za kryterium „Cena brutto”; |

- Zamawiający za najkorzystniejszą uzna ofertę, która uzyska największą liczbę punktów.
- Jeżeli nie będzie możliwe dokonanie wyboru oferty w sposób, o którym mowa w ust. 2, Zamawiający wezwie Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych zawierających nową cenę lub koszt.

| | |
|--------------------|---|
| ROZDZIAŁ XX | Informacje o formalnościach, jakie muszą zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego; |
|--------------------|---|

- 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 wyjątków określonych w PZP.
- Zawiadomienie Wykonawcy o wyborze jego oferty będzie jednocześnie zaproszeniem do zawarcia umowy.
- Przed podpisaniem umowy wybrany Wykonawca przekaze zamawiającemu informacje niezbędne do wpisania do treści umowy (np. imiona i nazwiska upoważnionych osób, które będą reprezentować Wykonawcę przy podpisaniu umowy).
- Jeżeli zostanie wybrana oferta Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, Zamawiający może żądać przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego kopii umowy regulującej współpracę tych Wykonawców zawierająca 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 któregokolwiek z jego członków do czasu wykonania zamówienia oraz upływu czasu gwarancji i rękojmi.
- W przypadku, gdy Wykonawca, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, uchyla się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego lub nie wnosi wymaganego zabezpieczenia należytego wykonania umowy, Zamawiający może dokonać ponownego badania i oceny ofert spośród ofert pozostałych w postępowaniu Wykonawców oraz wybrać najkorzystniejszą ofertę albo unieważnić postępowanie.
- 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 takimi, jak: imię, nazwisko, data i miejsce urodzenia, nr dokumentu tożsamości i jego kserokopia, 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 2012 r. w sprawie organizacji systemu przepustkowego w resorcie obrony narodowej (dokument niejawnny) i decyzja nr 107/MON z dnia 18 sierpnia 2021 r. w sprawie organizowania współpracy międzynarodowej w resorcie obrony narodowej (Dz. Urz. MON, poz. 177).

7. Wykonawca jest zobowiązany przez cały okres obowiązywania 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 **300 000,00 zł dla części I zamówienia i 150 000,00 zł dla części II zamówienia**. W przypadku realizowania przez Wykonawcę wszystkich części zamówienia, łączna suma gwarancyjna ubezpieczenia OC powinna wynosić min 450 000,00 zł.

Scan lub potwierdzoną za zgodność z oryginałem przez ubezpieczyciela kopię polisy OC, o której mowa powyżej, Wykonawca zobligowany jest przelać Zamawiającemu przed podpisaniem umowy pod rygorem uchylenia się od jej zawarcia.

| | |
|---------------------|--|
| ROZDZIAŁ XXI | Projektowane postanowienia umowy w sprawie zamówienia publicznego, które zostaną wprowadzone do umowy w sprawie zamówienia publicznego; |
|---------------------|--|

1. Projektowane postanowienia umowy w sprawie zamówienia publicznego, które zostaną wprowadzone do treści umowy, zostały określone w załączniku nr B do SWZ.
2. Zamawiający przewiduje możliwość dokonania zamian w umowie na zasadach określonych w projekcie umowy stanowiącym załącznik nr B do SWZ (integralna część SWZ).

| | |
|----------------------|--|
| ROZDZIAŁ XXII | Opis części zamówienia, jeżeli Zamawiający dopuszcza składania ofert częściowych; |
|----------------------|--|

1. Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych w odniesieniu do 2 (dwóch) części zamówienia.
2. Zamawiający podzielił postępowanie na 2 części:
Część I – zakup pieczywa;
Część II – zakup wyrobów cukierniczych.

| | |
|-----------------------|--|
| ROZDZIAŁ XXIII | Liczba części zamówienia, na którą Wykonawca może złożyć ofertę, lub maksymalna liczbę części, na które zamówienie może zostać udzielone temu samemu Wykonawcy, oraz kryteria lub zasady, mające zastosowanie do ustalenia, które części zamówienia zostaną udzielone jednemu Wykonawcy, w przypadku wyboru jego oferty w większej niż maksymalna liczbie części; |
|-----------------------|--|

Wykonawca może złożyć ofertę na dowolną liczbę części.

| | |
|----------------------|------------------------------------|
| ROZDZIAŁ XXIV | Wymagania dotyczące wadium; |
|----------------------|------------------------------------|

1. Zamawiający żąda wniesienia wadium w kwocie **25 000,00 zł** (słownie: dwadzieścia pięć tysięcy złotych 00/100), w tym na:
 - **część I – 17 000,00 zł,**
 - **część II – 8 000,00 zł.**

2. Zgodnie z art. 97 ust. 7 pkt 1-4 ustawy PZP wadium może być wnoszone według wyboru Wykonawcy w jednej lub kilku następujących formach:
 - 1) pieniądzu;
 - 2) gwarancjach bankowych;
 - 3) gwarancjach ubezpieczeniowych;
 - 4) 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 (Dz. U. z 2020 r., poz. 299 ze zm.).
3. Wadium wnoszone w pieniądzu wpłaca się przelewem na rachunek bankowy Zamawiającego w **PKO Banku Polskim S. A. z siedzibą w Warszawie nr: 52 1020 5226 0000 6602 0477 4255** z dopiskiem: **wadium w postępowaniu WNP/653/PN/2022**. Wniesienie wadium w pieniądzu przelewem na rachunek bankowy wskazany przez Zamawiającego będzie skuteczne z chwilą uznania tego rachunku bankowego kwotą wadium (jeżeli wpływ środków pieniężnych na rachunek bankowy wskazany przez Zamawiającego nastąpi przed upływem terminu składania ofert).
4. Jeżeli wadium jest wnoszone w formie gwarancji lub poręczenia, o których mowa w art. 97 ust. 7 pkt 2-4 PZP, Wykonawca przekazuje Zamawiającemu oryginał gwarancji lub poręczenia w postaci elektronicznej.
5. W przypadku wadium wniesionego w pieniądzu albo w formie gwarancji i poręczeń, o których mowa w art. 97 ust. 7 pkt 2-4 PZP, z treści dokumentów potwierdzających fakt jego uiszczenia musi wynikać, że wadium zabezpiecza ofertę Wykonawcy złożoną w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego - oznaczenie sprawy: **WNP/653/PN/2022**.
6. Za zgodą Zamawiającego Wykonawca może dokonać zmiany formy wadium na jedną lub kilka form, o których mowa w art. 97 ust. 7 pkt 2-4 PZP. Zmiana formy wadium musi być dokonana z zachowaniem ciągłości zabezpieczenia oferty kwotą wadium.
7. Zgodnie z art. 98 ust. 6 PZP Zamawiający zatrzymuje wadium wraz z odsetkami, a w przypadku wadium wniesionego w formie gwarancji lub poręczenia, o których mowa w art. 97 ust. 7 pkt 2-4 PZP, występuje odpowiednio do gwaranta lub poręczyciela z żądaniem zapłaty wadium, jeżeli:
 - 1) Wykonawca w odpowiedzi na wezwanie, o którym mowa w art. 107 ust. 2 lub art. 128 ust. 1 PZP, z przyczyn leżących po jego stronie, nie złożył podmiotowych środków dowodowych lub przedmiotowych środków dowodowych, potwierdzających okoliczności, o których mowa w art. 57 lub art. 106 ust. 1 PZP, oświadczenia, o którym mowa w art. 125 ust. 1 PZP, innych dokumentów lub oświadczeń lub nie wyraził zgody na poprawienie omyłki, o której mowa w art. 223 ust. 2 pkt 3 PZP, co spowodowało brak możliwości wybrania oferty złożonej przez Wykonawcę jako najkorzystniejszej;
 - 2) Wykonawca, którego oferta została wybrana:
 - a) odmówił podpisania umowy w sprawie zamówienia publicznego na warunkach określonych w ofercie,
 - b) nie wniósł wymaganego zabezpieczenia należytego wykonania umowy;
 - 3) zawarcie umowy w sprawie zamówienia publicznego stało się niemożliwe z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, którego oferta została wybrana.
8. Z treści gwarancji i poręczeń, o których mowa w art. 97 ust. 7 pkt 2-4 PZP, musi wynikać bezwarunkowe, nieodwołalne i na pierwsze pisemne żądanie Zamawiającego, zobowiązanie gwaranta lub poręczyciela do zapłaty na rzecz Zamawiającego kwoty określonej w gwarancji lub poręczeniu w okolicznościach, o których mowa w art. 98 ust. 6 PZP.
9. Gwarancje i poręczenia, o których mowa w art. 97 ust. 7 pkt 2-4 PZP podlegać muszą prawu polskiemu. Wszystkie spory dotyczące gwarancji i poręczeń, o których mowa w art. 97 ust. 7 pkt 2-4 PZP, będą rozstrzygane zgodnie z prawem polskim przez sądy polskie. W przypadku, gdy Wykonawca wnosi wadium w formie gwarancji lub poręczeń, o których mowa

w art. 97 ust. 7 pkt 2-4 PZP w języku innym niż język polski, dokument gwarancji lub poręczenia należy złożyć wraz z tłumaczeniem na język polski. Gwarancje i poręczenia podlegać muszą prawu polskiemu, a wszystkie spory odnośnie gwarancji poręczeń będą rozstrzygane zgodnie z prawem polskim i poddane jurysdykcji sądu właściwego dla siedziby Zamawiającego.

10. Wadium złożone w formie gwarancji lub poręczenia, o których mowa w art. 97 ust. 7 pkt. 2-4 PZP, **nie może zawierać w swej treści poniższych warunków:**
 - 1) **aby żądanie wypłaty było przekazywane Gwarantowi za pośrednictwem banku prowadzącego rachunek Beneficjenta gwarancji (Zamawiającego),**
 - 2) **aby żądanie wypłaty zawierało potwierdzenie banku prowadzącego rachunek Zamawiającego, że podpisy złożone na żądaniu wypłaty należą do osób upoważnionych do składania oświadczeń woli w imieniu Zamawiającego.**
11. W przypadku wniesienia wadium w pieniądzu Wykonawca może wyrazić zgodę na zaliczenie kwoty wadium na poczet zabezpieczenia.
12. Na podstawie art. 450 ust. 4 PZP w przypadku wniesienia wadium w pieniądzu Wykonawca może wyrazić zgodę na zaliczenie kwoty wadium na poczet zabezpieczenia.

| | |
|---------------------|--|
| ROZDZIAŁ XXV | Informacje dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy; |
|---------------------|--|

1. Zabezpieczenie ustala się w wysokości 5% ceny całkowitej podanej w ofercie.
2. Zgodnie z art. 450 ust. 1 ustawy PZP, zabezpieczenie może być wnoszone, według wyboru Wykonawcy, w jednej lub w kilku następujących formach:
 - 1) pieniądzu;
 - 2) poręczeniach bankowych lub poręczeniach spółdzielczej kasy oszczędnościowo-kredytowej, z tym że zobowiązanie kasy jest zawsze zobowiązaniem pieniężnym;
 - 3) gwarancjach bankowych;
 - 4) gwarancjach ubezpieczeniowych;
 - 5) 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.
3. Zamawiający nie wyraża zgody na wniesienie zabezpieczenia w formach określonych w art. 450 ust. 2 PZP:
 - 1) w wekslach z poręczeniem wekslowym banku lub spółdzielczej kasy oszczędnościowo-kredytowej;
 - 2) przez ustanowienie zastawu na papierach wartościowych emitowanych przez Skarb Państwa lub jednostkę samorządu terytorialnego;
 - 3) przez ustanowienie zastawu rejestrowego na zasadach określonych w ustawie z dnia 6 grudnia 1996 r. o zastawie rejestrowym i rejestrze zastawów.
4. Zabezpieczenie wnoszone w pieniądzu Wykonawca wpłaca przelewem na rachunek bankowy Zamawiającego w **PKO Banku Polskim S. A. z siedzibą w Warszawie nr: 52 1020 5226 0000 6602 0477 4255** z dopiskiem: **zabezpieczenie należytego wykonania umowy w postępowaniu WNP/653/PN/2022**. Wniesienie zabezpieczenia należytego wykonania umowy w pieniądzu przelewem na rachunek bankowy wskazany przez zamawiającego będzie skuteczne z chwilą uznania tego rachunku bankowego kwotą zabezpieczenia (wpływ środków pieniężnych na rachunek bankowy wskazany przez Zamawiającego musi nastąpić przed podpisaniem umowy w sprawie zamówienia publicznego).
5. W przypadku wniesienia wadium w pieniądzu Wykonawca może wyrazić zgodę na zaliczenie kwoty wadium na poczet zabezpieczenia.
6. 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.
7. Zamawiający zwraca zabezpieczenie w terminie 30 dni od dnia wykonania zamówienia i uznania przez zamawiającego za należycie wykonane.
 8. Zamawiający może pozostawić na zabezpieczenie roszczeń z tytułu rękojmi za wady lub gwarancji kwotę 30% zabezpieczenia.
 9. Kwota, o której mowa w ust. 8, jest zwracana nie później niż w 15. dniu po upływie okresu rękojmi za wady lub gwarancji.
 10. Z zastrzeżeniem ust. 8, z treści gwarancji i poręczeń, o których mowa w art. 450 ust. 1 PZP musi wynikać bezwarunkowe, nieodwołalne i na pierwsze pisemne żądanie zamawiającego (beneficjenta), zobowiązanie gwaranta lub poręczyciela do zapłaty na rzecz zamawiającego kwoty stanowiącej 5% ceny całkowitej podanej w ofercie, z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania umowy w sprawie zamówienia publicznego przez Wykonawcę (zobowiązane).
 11. W trakcie realizacji umowy Wykonawca może dokonać zmiany formy zabezpieczenia na jedną lub kilka form, o których mowa w art. 450 ust. 1 PZP.
 12. Zmiana formy zabezpieczenia jest dokonywana z zachowaniem ciągłości zabezpieczenia i bez zmniejszenia jego wysokości.
 13. Zabezpieczenie złożone w formie gwarancji lub poręczenia, **nie może zawierać w swej treści poniższych warunków:**
 - 1) aby żądanie wypłaty było przekazywane Gwarantowi za pośrednictwem banku prowadzącego rachunek Beneficjenta gwarancji (Zamawiającego),
 - 2) aby żądanie wypłaty zawierało potwierdzenie banku prowadzącego rachunek Zamawiającego, że podpisy złożone na żądaniu wypłaty należą do osób upoważnionych do składania oświadczeń woli w imieniu Zamawiającego.

| | |
|----------------------|---|
| ROZDZIAŁ XXVI | Informacje dotyczące ofert wariantowych oraz informacje o sposobie przedstawiania ofert wariantowych oraz minimalne warunki, jakim muszą odpowiadać oferty wariantowe; |
|----------------------|---|

Zamawiający **nie dopuszcza** możliwości składania ofert wariantowych.

| | |
|-----------------------|---|
| ROZDZIAŁ XXVII | Maksymalna liczba Wykonawców, z którymi Zamawiający zawrze umowę ramową; |
|-----------------------|---|

Zamawiający **nie przewiduje** zawarcia umowy ramowej.

| | |
|------------------------|--|
| ROZDZIAŁ XXVIII | Informacja o przewidywanych zamówieniach, o których mowa w art. 214 ust. 1 pkt 7 PZP; |
|------------------------|--|

Zamawiający **nie przewiduje** udzielania zamówień, o których mowa w art. 214 ust. pkt 7 PZP.

| | |
|----------------------|---|
| ROZDZIAŁ XXIX | Informacje dotyczące przeprowadzenia przez Wykonawcę wizji lokalnej lub sprawdzenia przez niego dokumentów niezbędnych do realizacji zamówienia, o których mowa w art. 131 ust. 2 PZP; |
|----------------------|---|

Nie dotyczy.

| | |
|---------------------|---|
| ROZDZIAŁ XXX | Informacje dotyczące walut obcych, w jakich mogą być prowadzone rozliczenia między Zamawiającym a Wykonawcą; |
|---------------------|---|

1. Zamawiający **nie przewiduje** możliwości prowadzenia rozliczeń w walutach obcych.
2. Rozliczenia między Zamawiającym a Wykonawcą będą prowadzone w złotych polskich (PLN).
3. Zamawiający nie przewiduje możliwości udzielenia zaliczek na poczet wykonania zamówienia.

| | |
|----------------------|---|
| ROZDZIAŁ XXXI | Informacja o przewidywanym wyborze najkorzystniejszej oferty z zastosowaniem aukcji elektronicznej wraz z informacjami, o których mowa w art. 230 PZP; |
|----------------------|---|

Zamawiający **nie przewiduje** aukcji elektronicznej.

| | |
|-----------------------|--|
| ROZDZIAŁ XXXII | Informacja o dotyczące zwrotu kosztów udziału w postępowaniu; |
|-----------------------|--|

Zamawiający **nie przewiduje** zwrotu kosztów udziału w postępowaniu, z zastrzeżeniem art. 261 PZP.

| | |
|------------------------|--|
| ROZDZIAŁ XXXIII | Wymagania w zakresie zatrudnienia na podstawie stosunku pracy, w okolicznościach, o których mowa w art. 95 PZP; |
|------------------------|--|

Zamawiający **nie przewiduje** wymagań w zakresie zatrudnienia osób, o których mowa w art. 96 ust. 2 pkt. 2 PZP.

| | |
|-----------------------|---|
| ROZDZIAŁ XXXIV | Wymagania w zakresie zatrudnienia osób, o których mowa w art. 96 ust. 2 pkt 2 PZP; |
|-----------------------|---|

Zamawiający **nie przewiduje** wymagań w zakresie zatrudnienia osób, o których mowa w art. 96 ust. 2 pkt 2 PZP.

| | |
|----------------------|---|
| ROZDZIAŁ XXXV | Informacje o zastrzeżeniu możliwości ubiegania się o udzielenie zamówienia wyłącznie przez Wykonawców, o których mowa w art. 94 PZP; |
|----------------------|---|

Zamawiający **nie zastrzega** możliwości ubiegania się o udzielenie zamówienia wyłącznie Wykonawców, o których mowa w art. 94 PZP.

| | |
|-----------------------|--|
| ROZDZIAŁ XXXVI | Informacje o obowiązku osobistego wykonania przez Wykonawcę kluczowych zadań; |
|-----------------------|--|

1. Zamawiający **nie zastrzega** obowiązku osobistego wykonania przez Wykonawcę kluczowych zadań.
2. Zamawiający dopuszcza powierzenie wykonania części zamówienia podwykonawcy.
3. Zamawiający żąda wskazania przez Wykonawcę części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcy, i podania przez Wykonawcę firm podwykonawców. Jeżeli zmiana albo rezygnacja z podwykonawcy dotyczy podmiotu, na którego zasoby Wykonawca powoływał się, na zasadach określonych w art. 118 PZP, w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu 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.

| | |
|------------------------|--|
| ROZDZIAŁ XXXVII | Wymagania w zakresie składania ofert w postaci katalogów elektronicznych lub dołączenia katalogów elektronicznych do oferty w sytuacji określonej w art. 93 ustawy PZP; |
|------------------------|--|

Zamawiający **nie wymaga** złożenia oferty w postaci katalogu elektronicznego.

| | |
|-------------------------|--|
| ROZDZIAŁ XXXVIII | Pouczenie o środkach ochrony prawnej przysługujących Wykonawcy; |
|-------------------------|--|

1. Wykonawcy oraz innemu podmiotowi, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu zamówienia oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez zamawiającego przepisów ustawy, przysługują środki ochrony prawnej określone w dziale IX PZP.
2. Odwołanie przysługuje na:
 - 1) niezgodną z przepisami ustawy czynność Zamawiającego, podjętą w postępowaniu o udzielenie zamówienia, w tym na projektowane postanowienie umowy;
 - 2) zaniechanie czynności w postępowaniu o udzielenie zamówienia, do której Zamawiający był obowiązany na podstawie ustawy;
 - 3) zaniechanie przeprowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia na podstawie ustawy, mimo że Zamawiający był do tego obowiązany.
3. Odwołanie wnosi się do Prezesa KIO. Odwołujący przekazuje Zamawiającemu odwołanie wniesione w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej, albo kopię tego odwołania, jeżeli zostało ono wniesione w formie pisemnej, przed upływem terminu do wniesienia odwołania w taki sposób, aby mógł on zapoznać się z jego treścią przed upływem tego terminu. Domniemywa się, że Zamawiający mógł zapoznać się z treścią odwołania przed upływem terminu do jego wniesienia, jeżeli przekazanie odpowiednio odwołania albo jego kopii nastąpiło przed upływem terminu do jego wniesienia przy użyciu środków komunikacji elektronicznej.
4. Odwołanie wnosi się w terminie:
 - 1) 10 dni od dnia przekazania informacji o czynności Zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia, jeżeli informacja została przekazana przy użyciu środków komunikacji elektronicznej;
 - 2) 15 dni od dnia przekazania informacji o czynności Zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia, jeżeli informacja została przekazana w sposób inny niż określony w pkt 1.
5. Odwołanie wobec treści ogłoszenia wszczynającego postępowanie o udzielenie zamówienia lub wobec treści dokumentów zamówienia wnosi się w terminie 10 dni od dnia publikacji ogłoszenia w Dzienniku Urzędowym UE lub zamieszczenia dokumentów zamówienia na stronie internetowej.
6. Odwołanie w przypadkach innych niż określone w ust. 4 i 5 wnosi się w terminie 10 dni od dnia, w którym powzięto lub przy zachowaniu należytej staranności można było powziąć wiadomość o okolicznościach stanowiących podstawę jego wniesienia.
7. Na orzeczenie KIO oraz postanowienie Prezesa KIO stronom oraz uczestnikom postępowania odwoławczego przysługuje skarga do Sądu Okręgowego w Warszawie – sądu zamówień publicznych.

ROZDZIAŁ XXXIX | Klauzula informacyjna dotycząca przetwarzania 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 dnia 4 maja 2016 r., str. 1, powoływane dalej jako: „RODO”), informuję, że:

1. Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Akademia Wojsk Lądowych we Wrocławiu, ul. Czajkowskiego 109, 51-147 Wrocław, tel.: 261 658 134; e-mail: kancelaria@awl.edu.pl.
2. W sprawach związanych z Pani/Pana danymi osobowymi proszę kontaktować się z Inspektorem Ochrony Danych (IOD): e-mail: kancelaria@awl.edu.pl.
3. Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą w celu przeprowadzenia postępowania i udzieleniu zamówienia, prowadzenia dokumentacji księgowo-podatkowej, archiwizacji danych, dochodzenia roszczeń lub obrony przed roszczeniami.
4. Podstawą przetwarzania danych osobowych jest:
 - 1) ustawa z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych;
 - 2) ustawa z dnia 27 sierpnia 2009 r. o finansach publicznych;
 - 3) ustawa z dnia 14 lipca 1983 r. o narodowym zasobie archiwalnym i archiwach;
 - 4) art. 6 pkt 1 lit. c RODO – przetwarzanie jest niezbędne do wypełnienia obowiązku prawnego ciążącego na administratorze.
5. Odbiorca lub kategorie odbiorców: podmioty upoważnione na podstawie zawartych umów powierzenia oraz uprawnione na mocy obowiązujących przepisów prawa, w szczególności osoby lub podmioty, którym zostanie udostępniona dokumentacja postępowania na podstawie art. 18 oraz art. 74–76 PZP. Zasada jawności ma zastosowanie do wszystkich danych osobowych, z wyjątkiem danych, o których mowa w art. 9 ust. 1 RODO (szczególna kategoria danych).
6. Pani/Pana dane osobowe będą przetwarzane przez okres niezbędny do realizacji celu przetwarzania oraz przez okres wynikający z przepisów w sprawie instrukcji kancelaryjnej, jednolitych rzeczowych wykazów akt oraz instrukcji w sprawie organizacji i zakresu działania archiwów zakładowych, w szczególności zgodnie z art. 78 ust. 1 i 4 PZP przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli okres obowiązywania umowy w sprawie zamówienia publicznego przekracza 4 lata – przez cały okres obowiązywania umowy.
7. Posiada Pani/Pan prawo:
 - 1) żądania dostępu do danych; w przypadku, gdy wykonanie tego obowiązku, wymagałoby niewspółmiernie dużego wysiłku, Zamawiający może, zgodnie z art. 75 PZP, żądać od osoby, której dane dotyczą, wskazania dodatkowych informacji mających na celu sprecyzowanie nazwy lub daty zakońzonego postępowania o udzielenie zamówienia;
 - 2) żądania sprostowania lub uzupełnienia danych osobowych; zgodnie z art. 76 PZP wykonanie tego obowiązku nie może naruszać integralności protokołu postępowania oraz jego załączników;
 - 3) usunięcia danych w przypadku, gdy dane osobowe nie są już niezbędne do celów, w których zostały zebrane, lub w inny sposób przetwarzane;
 - 4) żądania ograniczenia przetwarzania danych osobowych; zgodnie z art. 74 ust. 3 PZP wykonanie tego obowiązku nie ogranicza przetwarzania danych osobowych do czasu zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia.
8. Przysługuje Pani/Pan prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego, tj. Urzędu Ochrony Danych Osobowych, ul. Stawki 2, 00-913 Warszawa.
9. Pani/Pana dane osobowe nie będą poddawane zautomatyzowanemu podejmowaniu decyzji, w tym również profilowaniu.

10. Pani/Pana dane osobowe nie będą przekazywane do państw trzecich.
11. Podanie danych osobowych jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach PZP, związanych z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z przepisów PZP.
12. Jednocześnie Zamawiający przypomina o ciężącym na Pani/Panu obowiązku informacyjnym wynikającym z art. 14 RODO względem osób fizycznych, których dane przekazane zostaną Zamawiającemu w związku z prowadzonym postępowaniem i które Zamawiający pośrednio pozyska od Wykonawcy biorącego udział w postępowaniu, chyba że ma zastosowanie co najmniej jedno z wyłączeń, o których mowa w art. 14 ust. 5 RODO.

Dnia: 03.10.2022

OPRACOWAŁA: Renata NAZIMEK

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Część I – ZAKUP PIECZYWA:

Poz. 1 Bagietka pszenna 150 – 300 g

Bagietka pszenna o długości 40-50 cm średnicy 4-6 cm wypieczona z mąki pszennej, drożdży, wody i soli bez dodatku ziaren.

Opakowanie i oznakowanie dostawy – opakowanie jednostkowe/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 w godz. od 4.00 do 5.00 oraz od 8.00 do 11.00.

Poz. 2 Buleczki koktajlowe mix

Zestaw czterech bułeczek o wadze 17-20 g szt. o różnym składzie, pakowane po 12 szt.

Skład:

Buleczka z sezamem: mąka pszenna, woda, drożdże, sól, lecytyna sojowa, cukier, gluten pszenny, olej, mąka słodowa;

Buleczka Rustico: mąka pszenna, woda, kwas, mąka żytnia, mąka graham, drożdże, soja, słonecznik, olej, siemię lniane, sól, cukier, gluten pszenny, stabilizator mąka słodowa;

Buleczka Hiestand mąka słodowa, olej, lecytyna sojowa, cukier, gluten pszenny, sól, drożdże, mąka pszenna, woda;

Buleczka Graham woda, mąka graham, mąka pszenna, kwas, drożdże, mąka słodowa, sól, emulgator, cukier, gluten pszenny, stabilizator, olej, cukier;

Opakowanie i oznakowanie dostawy – opakowanie jednostkowe/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 w godz. od 4.00 do 5.00 oraz od 8.00 do 11.00.

Poz. 3 Bułka ciabatka (bułki 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/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 w godz. od 4.00 do 5.00 oraz od 8.00 do 11.00.

Poz. 4 Bułki graham (bułki o masie 50 g)

Wymagania klasyfikacyjne – 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

słodu jęczmiennego lub karmelu), 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 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/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 w godz. od 4.00 do 5.00 oraz od 8.00 do 11.00.

Poz. 5 Bułka Hamburger 100 g

Wymagania klasyfikacyjne – 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 krajalności, 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 100g bułki nie mniejsza niż 260 cm³.

Cechy dyskwalifikujące – 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/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 w godz. od 4.00 do 5.00 oraz od 8.00 do 11.00.

Poz. 6 Bułka na Hot Dog 100 g

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 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 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 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/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 w godz. od 4.00 do 5.00 oraz od 8.00 do 11.00.

Poz. 7 Bułka pszenna kajzerka (bułki o masie 50 g)

Wymagania klasyfikacyjne – 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 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 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 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/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 w godz. od 4.00 do 5.00 oraz od 8.00 do 11.00.

Poz. 8 Bułka pszenna „knysza”

Bułka 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 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/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 w godz. od 4.00 do 5.00 oraz od 8.00 do 11.00.

Poz. 9 Bułka kukurydziana 80 g

Bułeczka 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/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 w godz. od 4.00 do 5.00 oraz od 8.00 do 11.00.

Poz. 10 Bułka mazurska 80 g

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/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 w godz. od 4.00 do 5.00 oraz od 8.00 do 11.00.

Poz. 11 Bułka na zapiekanki 200 g

Wymagania klasyfikacyjne – 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 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/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 w godz. od 4.00 do 5.00 oraz od 8.00 do 11.00.

Poz. 12 Bułka 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 miękiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkim, z zakalciem, 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/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 w godz. od 4.00 do 5.00.

Poz. 13 Bułka pszenna zwykła (bułki o masie 50 g)

Wymagania klasyfikacyjne – 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 jasnobrazowej, 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 powoływaną PN, kwasowość mierzona w stopniach nie większa niż 3, objętość 100g 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 zakalciem, 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/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 w godz. od 4.00 do 5.00.

Poz. 14 Bułka tarta

Wymagania klasyfikacyjne – produkt otrzymany przez rozdrobnienie wysuszonego pieczywa pszennego zwykłego i wyborowego, bez dodatku nasion, nadziei 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 – 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 termokurczliwa lub pudło kartonowe od 5 do 10 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 – 6 razy w tygodniu w godz. od 8.00 do 11.00.

Poz. 15 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 zawartość 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 porozrywane, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości.

Opakowanie i oznakowanie dostawy – opakowanie jednostkowe/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 w godz. od 4.00 do 5.00.

Poz. 16 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/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 w godz. od 4.00 do 5.00 oraz od 8.00 do 11.00.

Poz. 17 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/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 w godz. od 4.00 do 5.00 oraz od 8.00 do 11.00.

Poz. 18 Chleb arabski pita, pełnoziarnisty

Tradycyjny chleb arabski, krążki średnicy ok 12 cm. Pieczywo 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 w godz. od 8.00 do 11.00.

Poz. 19 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/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 w godz. od 4.00 do 5.00.

Poz. 20 Chleb sarmacki 700-750 g

Wymagania klasyfikacyjne – pszenno-żytni bochenek wypiekany na naturalnym zakwasie, z charakterystyczną grubą, chrupiącą, spękaną skórką oraz delikatnym mięksizem.

Składniki – mąka pszenna, naturalny zakwas żytni (mąka żytnia, woda), woda, mąka żytnia, otręby pszenne, sól pszeny, sól, otręby pszenne, drożdże, mąka kukurydziana, czosnek.

Opakowanie i oznakowanie dostawy – opakowanie jednostkowe/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 w godz. od 4.00 do 5.00.

Poz. 21 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 w godz. od 8.00 do 11.00.

Poz. 22 Chleb „waza” do żurku 300 g

Wymagania klasyfikacyjne – 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 (przykrywka) skórka gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, barwa: skórki – brązowa do ciemnobrązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku mięszu, mięsz – 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 skórcie oddzielającej się od mięszu, zabrudzony, spalony, niedopieczony, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o mięszu 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/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 w godz. od 4.00 do 5.00 oraz od 8.00 do 11.00.

Poz. 23 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 i oznakowanie dostawy – opakowanie jednostkowe/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 w godz. od 4.00 do 5.00 oraz od 8.00 do 11.00.

Poz. 24 Chleb z ziarnami – różny 0,5 – 0,8 kg

Wymagania klasyfikacyjne – 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 słodu 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. Miękiśz o równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu z widocznymi ziarnami; suchy w dotyku o dobrej krawalności; miękiśz 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 skórcie 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/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 w godz. od 4.00 do 5.00 oraz od 8.00 do 11.00.

Poz. 25 Chleb zwykły 0,5-0,8 kg

Wymagania klasyfikacyjne – 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, miękiśz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krawalności, smak i zapach – aromatyczny swoisty dla rodzaju chleba, zawartość metali zgodna z powoływana PN, kwasowość mierzona w stopniach nie większa niż 8, objętość 100g 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 skórcie 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 – folia /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 w godz. od 4.00 do 5.00 oraz od 8.00 do 11.00.

Poz. 26 Chleb zwykły krojony w folii 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 krawalności, smak i zapach – aromatyczny swoisty dla rodzaju chleba, zawartość metali zgodna z powoływaną PN, kwasowość mierzona w stopniach nie większa niż 8, objętość 100g 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 /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 w godz. od 4.00 do 5.00 oraz od 8.00 do 11.00.

Poz. 27 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 – folia /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 w godz. od 4.00 do 5.00 oraz od 8.00 do 11.00.

Poz. 28 Chleb żytni z żurawiną 900-1000 g

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

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/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 w godz. od 4.00 do 5.00 oraz od 8.00 do 11.00.

Poz. 29 Mini chałka 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/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 w godz. od 4.00 do 5.00 oraz od 8.00 do 11.00.

Poz. 30 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/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 w godz. od 4.00 do 5.00 oraz od 8.00 do 11.00.

Poz. 31 Rogal pszenny (100g)

Wymagania klasyfikacyjne – 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, miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krajalności, sprężysty, równomiernie porowaty, smak i zapach – aromatyczny swoisty dla rodzaju rogali, zawartość metali zgodna

z powoływana PN, kwasowość mierzona w stopniach nie większa niż 3, objętość 100g 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 miękiszu lepkim, z zakalciem, 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/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 w godz. od 4.00 do 5.00.

Część II – ZAKUP WYROBÓW 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 w godz. od 8.00 do 11.00.

Poz. 2 Babka w polewie

Wymagania klasyfikacyjne – 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 miększu, miększ – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krawalności, sprężysty, równomiernie porowaty i wyrośnięty, smak i zapach – aromatyczny swoisty dla babki, zawartość metali zgodna z powoływaną PN, gotowa babka w przeliczeniu na 10kg, produktu zawiera nie mniej niż: kakao – 0,15 kg, cukier – 2,0 kg, jajka – 1,7 kg.

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, spaleniźny, zanieczyszczenia mechaniczne, babki zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, o miększu lepkiem, 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 w godz. od 8.00 do 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 w godz. od 8.00 do 11.00.

Poz. 4 Bułka drożdżowa z jagodami 90 g

Bułka 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 w godz. od 8.00 do 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 w godz. od 8.00 do 11.00.

Poz. 6 Ciastka francuskie 80 g

Ciastka wykonane z ciasta francuskiego z dodatkiem owoców (jabłek, brzoskwini), 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 w godz. od 8.00 do 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 w godz. od 4.00 do 5.00 lub od 8.00 do 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 w godz. od 4.00 do 5.00 lub od 8.00 do 11.00

Poz. 9 Ciastko firmowe, tortowe 80 g

Ciastko na bazie ciasta biszkoptowego z dodatkami 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 w godz. od 4.00 do 5.00 lub od 8.00 do 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 w godz. od 4.00 do 5.00 lub od 8.00 do 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 w godz. od 4.00 do 5.00 lub od 8.00 do 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 w godz. od 4.00 do 5.00 lub od 8.00 do 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 w godz. od 4.00 do 5.00 lub od 8.00 do 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 w godz. od 4.00 do 5.00 lub od 8.00 do 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 w godz. od 4.00 do 5.00 lub od 8.00 do 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 w godz. od 4.00 do 5.00 lub od 8.00 do 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 w godz. od 4.00 do 5.00 lub od 8.00 do 11.00.

Poz. 18 Drożdżówka z nadzieniem 100 g

Wymagania klasyfikacyjne – 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 jasnobrazowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu, miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krajalności, sprężysty, równomiernie porowaty i wyrosnięty, 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 wyraźnej 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 w godz. od 4.00 do 5.00 lub od 8.00 do 11.00.

Poz. 19 Ciastko – Ekler 60 g

Ciastko TYPU EKLER przekładane masą oblane 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 w godz. od 4.00 do 5.00 lub od 8.00 do 11.00.

Poz. 20 Herbatniki kruche

Herbatniki kruche w różnych kształtach, oblane 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 w godz. od 4.00 do 5.00 lub od 8.00 do 11.00.

Poz. 21 Jablecznik

Wymagania klasyfikacyjne – 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 krajalności, równomiernie porowaty i wyrośnięty, smak i zapach – aromatyczny swoisty dla jablecznika, 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 jablecznik 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, spaleniowy, zanieczyszczenia mechaniczne, organiczne, jableczniki zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, kruszące się, z zaniżoną zawartością masy jabłkowej, bez posypki lub lukru, objawy pleśnienia, psucia, uszkodzenia mechaniczne, jableczniki 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 w godz. od 8.00 do 11.00.

Poz. 22 Kremówka Papieska 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, jajka, 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 w godz. od 8.00 do 11.00.

Poz. 23 Makowiec

Wymagania klasyfikacyjne – 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 krajalności, 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 lepkim, 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 w godz. od 8.00 do 11.00.

Poz. 24 Mazurek

Wymagania klasyfikacyjne – 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 krajalności, równomiernie porowaty i wyrośnięty, smak i zapach – aromatyczny swoisty dla mazurka, zawartość metali zgodna z powoływaną 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 w godz. od 8.00 do 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 w godz. od 8.00 do 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 w godz. od 8.00 do 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 w godz. od 8.00 do 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 w godz. od 8.00 do 11.00

Poz. 29 Pączek drożdżowy 100 g z nadzieniem (min. 10% masy pączka)

Wymagania klasyfikacyjne – 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 wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkim, 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 w godz. od 4.00 do 5.00 lub od 8.00 do 11.00.

Poz. 30 Pączek z serem

Pączek na samych żółtkach z nadzieniem sera białego (homogenizowanego), polany lukrem i posypyany skórką 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 w godz. od 4.00 do 5.00 lub od 8.00 do 11.00.

Poz. 31 Pączek hiszpański 90 – 100 g

Wymagania klasyfikacyjne – 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 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 wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli, 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 w godz. od 4.00 do 5.00 lub od 8.00 do 11.00.

Poz. 32 Piernik w czekoladzie z marmoladą

Piernik – ciemnobrazowe 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 w godz. od 8.00 do 11.00.

Poz. 33 Placek drożdżowy, placek drożdżowy z owocami

Wymagania klasyfikacyjne – produkt – wyrób z ciasta drożdżowego wykańczony cukrem pudrem i kruszonką cukierniczą lub owocami i kruszonką, kształt – w kształcie nadanym przez producenta, barwa: miękisz – 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 powoływaną 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 lepkim, 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 w godz. od 8.00 do 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 w godz. od 8.00 do 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 w godz. od 8.00 do 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 w godz. od 8.00 do 11.00.

Poz. 37 Sernik

Wymagania klasyfikacyjne – 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 – białe kremowa 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, spalenizny, zanieczyszczenia mechaniczne, serniki o suchej masie serowej, oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, o miękiszu lepkiem, 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 w godz. od 8.00 do 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 w godz. od 8.00 do 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 w godz. od 8.00 do 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 w godz. od 8.00 do 11.00.