**Załącznik nr 1 do zaproszenia i załącznik nr 2 do umowy**

**Szczegółowy opis przedmioty zakupu**

1. **Przedmiotem zakupu jest sukcesywna dostawa wyrobów cukierniczych wraz z transportem   
   i rozładunkiem** w okresie realizacji umowy, stosownie do bieżących potrzeb Zamawiającego.
2. Towar:
   1. będzie spełniał wymogi powszechnie obowiązującego prawa, w tym w szczególności rozporządzenia WE Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych, rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004, rozporządzenia (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG, rozporządzenia (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującego Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającego procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności, ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych, ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, ustawy z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych,
   2. zostanie oznaczony zgodnie z powszechnie obowiązującym prawem oraz będzie posiadał wszelkie wymogi dopuszczające go do obrotu na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.
3. Wykonawca jest zobowiązany zrealizować zamówienie na zasadach i warunkach opisanych we wzorze umowy

stanowiącym załącznik nr 7 do Zaproszenia

1. Towar będzie wytwarzany i przechowywany zgodnie z obowiązującymi normami jakościowym oraz procedurami systemu HACCP, w odpowiednio dostosowanym pomieszczeniu, temperaturze i wilgotności, w osobnym urządzeniu służącym do przechowywania Towaru, z kontrolą dostępu wyłącznie dla osób posiadających aktualne badania lekarskie dopuszczające do kontaktu z żywnością i spełniający warunki określone w przepisach powszechnie obowiązujących. Towar będzie transportowany i dostarczany środkiem transportu odpowiednio dopuszczonym do wykonywania dostaw żywności, w warunkach określonych dla przewozu dostarczanego Towaru i zgodnie z obowiązującymi normami jakościowym oraz procedurami systemu HACCP;
2. Każde opakowanie Towaru posiadać będzie na zewnętrznej powierzchni dobrze widoczne i czytelne oznaczenia zawierające nazwę i adres producenta, nazwę Towaru, wykaz składników, wszelkie składniki lub substancje pomocnicze w przetwórstwie, informacja o wartości odżywczej, warunki przechowywania oraz datę minimalnej trwałości, jeżeli data ta jest dłuższa niż 24 godziny od wytworzenia. W przypadku gdy Towar nie jest pakowany   
   w opakowanie producenta, Wykonawca przy pierwszej dostawie przekaże Zamawiającemu w formie pisemnej   
   dla każdego Towaru oświadczenie zawierające wykaz wszystkich składników, wykaz wszelkich składników   
   lub substancji pomocniczych w przetwórstwie, informację o wartości odżywczej, opis warunków przechowywani. W przypadku jakiejkolwiek zmiany w wykazie o którym mowa z zdaniu poprzedzającym, Wykonawca przekaże Zamawiającemu, uaktualnione oświadczenie;
3. Termin przydatności dostarczonego Towaru nie może być krótszy niż ¾ długości terminu minimalnej trwałości wskazanego na opakowaniu Towaru albo ¾ długości terminu przypadającego na datę przydatności nie dłuższą niż 4 godziny od wytworzenia. Wykonawca poinformuje Zamawiającego w formie pisemnej (lub e-mail)   
   o wytworzeniu Towaru, co do którego nie ma obowiązku podania na opakowaniu daty przydatności. W przypadku Towaru sprzedawanego luzem, nie pakowanego fabrycznie, Wykonawca przekaże Zamawiającemu dokument wydania który będzie zawierał oznaczenia zawierające nazwę i adres producenta, nazwę Towaru, masę netto;
4. Wykonawca zobowiązany jest do należytego zabezpieczenia opakowanego Towaru na czas jego przewozu, tak aby dostarczony Towar spełniał warunki określone w Umowie. Wykonawca zobowiązany jest do zabezpieczenia opakowanego Towaru na czas jego przewozu w opakowanie wykonane z materiału przeznaczonego do kontaktu   
   z żywnością, bez wad, uszkodzeń mechanicznych, obcych zapachów oraz w sposób eliminujący możliwość wystąpienia jego uszkodzenia zachowując wszelkie walory estetyczne i smakowe. Wykonawca ponosi całkowitą odpowiedzialność za jakość Towaru, przechowywanie zgodnie z normami prawnymi wskazanymi we właściwych przepisach, przechowywanie w czasie transportu oraz uszkodzenia powstałe w trakcie transportu do czasu dokonania odbioru przez zamawiającego.
5. **Miejsce dostawy:** AMW REWITA Sp. z o.o. Oddział Rewita Pieczyska, 86-010 Koronowo, ul. Wypoczynkowa 1 (województwo kujawsko-pomorskie).
6. **Termin realizacji umowy:** 24 miesiące nie wcześniej jednak niż od dnia 01.01.2021 roku.
7. Dostawy winny być realizowane nie rzadziej niż trzy (3) razy w tygodniu na podstawie każdorazowych zleceń składanych telefonicznie lub pocztą elektroniczną przez osoby upoważnione przez Zamawiającego przed dniem danej dostawy. Wykonawca jest zobowiązany do dostarczenia przedmiotu zakupu w następnym dniu po otrzymaniu danego zlecenia najpóźniej do godziny 10:00, lub w terminie określonym w zamówieniu do miejsca dostawy, o którym mowa w pkt. 8.
8. Wykonawca dokonuje nieodpłatnego użyczenia pojemników przy każdorazowej dostawie towaru do siedziby Zamawiającego na okres do następnej dostawy.
9. Wykaz asortymentu w ramach przyszłej umowy:

| Lp. | Asortyment | JM. | Ilość |
| --- | --- | --- | --- |
| a | b | d | e |
| 1 | Tort okolicznościowy, różne kształty i smaki waga od 2 kg do 6 kg | kg | 250 |
| 2 | Tort ślubny 3-piętrowy, różne smaki waga od 8 kg-12 kg | szt. | 10 |
| 3 | Sernik Boryny - delikatna masa serowa na biszkoptowym spodzie, wykończona polewą czekoladową | kg | 200 |
| 4 | Sernik tradycyjny - delikatna masa serowa z dodatkiem rodzynek i skórki pomarańczowej na biszkoptowym spodzie, całość wykończona lukrem | kg | 150 |
| 5 | Skubaniec - kruche ciasto z dodatkiem kakao, przełożone dowolnymi owocami i bezą, wykończone potartym ciastem | kg | 100 |
| 6 | Jabłecznik tradycyjny - na spodzie z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego z prażonymi jabłkami zapieczonymi w cieście kruchym przykryty cianką warstwą ciasta biszkoptowo-tłuszczowego | kg | 120 |
| 7 | Kostka porzeczkowa - ciasto na biszkopcie czekoladowym nasączonym syropem cukrowym i alkoholem, przełożony musem na bazie czekolady deserowej, przełożone czarnymi porzeczkami, zalanymi żelem owocowym i musem porzeczkowym na bazie bitej śmietany, całość wykończona żelem z kawałkami czarnej porzeczki | kg | 100 |
| 8 | Kostka owocowa - delikatny biszkopt przełożony puszystą śmietaną i zalany galaretką z dużymi kawałkami owoców (brzoskwiń lub malin lub truskawek) | kg | 120 |
| 9 | 3 bit - ciasto na herbatnikach przełożone masą korówkową, kremem budyniowym, śmietaną kremówką i wykończony polewą lub potartą czekoladą | kg | 100 |
| 10 | Krówka - ciasto biszkoptowe o smaku toffi z kremem | kg | 100 |
| 11 | Makowiec zawijany - ciasto drożdżowe tradycyjne, zawijane z masą makową i bakaliami, wykończone lukrem i posypane bakaliami | kg | 100 |
| 12 | lekkie ciasto proszkowe z dodatkiem owoców, wykończone żelem i posypane migdałami - placek babuni | kg | 100 |