

Pieczęć zamawiającego  
Nr sprawy: SA.252.11.2019

## SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego na **Dostawa pieczywa , świeżych wyrobów piekarskich i ciastkarskich.**

Specyfikacja stanowi instrukcję dla wykonawców i jest dokumentem przygotowanym w oparciu o wskazania zawarte w art. 36 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 – Prawo zamówień publicznych.

**1. Zamawiający:** Dom Pomocy Społecznej „Złota Jesień”, ul. Grzonki 1, 47-400 Racibórz  
Godziny urzędowania: poniedziałek – piątek 07:00- 15:00, NIP 6391452576, REGON 001255044  
tel/ fax 32 415 20 01  
e-mail: [sekretariat@zlota-jesien-dps.pl](mailto:sekretariat@zlota-jesien-dps.pl)  
[www.bip.powiatraciborski.pl/dps/dane\\_dps.html](http://www.bip.powiatraciborski.pl/dps/dane_dps.html)

### 2. Tryb udzielenia zamówienia.

Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego prowadzone jest w trybie przetargu nieograniczonego, zgodnie z ustawą z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo zamówień publicznych (t.j.:Dz. U. z 2019r. poz. 1843) oraz zastosowaniem przepisów dotyczących zamówień o wartości mniejszej niż kwoty określone w przepisach wydanych na podstawie art. 11 ust. 8 cytowanej ustawy.

### 3. Opis przedmiotu zamówienia.

3.1. Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa pieczywa , świeżych wyrobów piekarskich i ciastkarskich dla Domu Pomocy Społecznej „Złota Jesień” w ilości i asortymencie jak niżej:

Lp.	Nazwa artykułu	Jedn, miary	Ilość dostawy
1.	<b>Chleb zwykły 1000g pszenno-żytni</b> Pieczywo mieszane wyrabiane z mąki pszennej i żytniej na zakwasie z dodatkiem drożdży i innych surowców określonych recepturą	szt	7.500
2.	<b>Chleb razowy 500g</b> Pieczywo wyrabiane z mąki żytniej razowej i mąki pszennej z dodatkiem drożdży i innych surowców określonych recepturą	szt	4.100
3.	<b>Francuz 500g</b> Pieczywo pszenne z dodatkiem drożdży i innych surowców określonych recepturą	szt	16.600
4.	<b>Bułka zwykła 100g</b> Pieczywo pszenne wyrabiane z mąki pszennej na drożdżach z datkiem soli i innych surowców określonych recepturą	szt	500
5.	<b>Bułka grahamka 100 g</b> <b>Pieczywo wyrabiane z mąki pszennej graham z dodatkiem drożdży i innych surowców określonych recepturą</b>	szt	3.600
6.	<b>Bułka tarta</b>	kg	90
7.	<b>Rogal maślany, bułka maślana słodzony 100g</b> Pieczywo z mąki pszennej z dodatkiem margaryny, cukru, mleka oraz innych dodatków smakowych zgodnie z receptura właściwą dla wypieku bułek, rogali maślanych	szt	4.300
8.	<b>Kołacz 100g ( z serem, jabłkiem, makiem, budyniem, jagody)</b> Wyrób z ciasta drożdżowego z nadzieniem (ser twaróg lub jabłko lub mak lub budyń lub jagody) wykończone kruszonką	szt	1.200
9.	<b>Pączek ( z marmoladą) 50 g</b> Wyrób z ciasta drożdżowego z nadzieniem z marmolady, wykończony cukrem pudrem	szt	210
10.	<b>Bułeczka drożdżowa z cynamonem 50 g</b> Wyrób z ciasta drożdżowego, spulchniony, bez nadzienia, wykończony cynamonem z cukrem	szt	1.400

