

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Dostawa świeżego pieczywa i wyrobów cukierniczych

CPV: 15810000-9, 1581100-6

dla Powiatowego Zespołu Domów Pomocy Społecznej w Nowym Targu
z siedzibą w Zaskalu

MIEJSCE DOSTAWY:

Dom Pomocy Społecznej w Rabce-Zdroju

Adres: ul. Parkowa 4, 34-700 Rabka-Zdrój, Tel. **18 2680434**

LISTOPAD 2023 roku

Lp.	Asortyment	Jednostka miary	Ilość
1		3	4
1.	Chleb Weka krojony od 600g (grubość kromki 1-1,2cm). Wykonany z mąki pszennej, na drożdżach z dodatkiem soli, cukru i innych surowców określonych recepturą. Pieczywo bez: wgnieceń, pęknięć, zanieczyszczeń, uszkodzeń mechanicznych, śladów pleśni. Skórka gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, struktura ściśle połączona z miękiszem, barwy od złościstej do jasnobrązowej. Nie dopuszcza się wyrobów: o miększu lepkiem, (miększ po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury), niedopieczonym, kruszącym się, spalonych, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli; smak i zapach typowy dla tego rodzaju pieczywa; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością oznakowane: nazwą produktu, nazwą producenta, masa netto, wykaz składników, wartość odżywcza w 100g produktu, datą produkcji i przydatności do spożycia.	szt	960
2.	Chleb mieszany pszenno-żytni krojony od 600g (grubość kromki 1-1,2cm). Wykonany z mąki pszennej i żytniej, na kwasie z dodatkiem drożdży, soli i innych surowców określonych recepturą. Pieczywo bez: wgnieceń, pęknięć, zanieczyszczeń, uszkodzeń mechanicznych, śladów pleśni. Skórka gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, ściśle połączona z miękiszem, barwy od brązowej do ciemnobrązowej. Nie dopuszcza się wyrobów: o miększu lepkiem, (miększ po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury), niedopieczonym, kruszącym się, zanieczyszczonym, spalonym, z obecnością grudek mąki lub soli; smak i zapach typowy dla tego rodzaju pieczywa; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością oznakowane: nazwą produktu, nazwą producenta, masą netto, wykaz składników, wartość odżywcza w 100g produktu, datą produkcji i przydatności do spożycia.	szt	1560
3.	Chleb graham / razowy krojony od 500g (grubość kromki 1-1,2cm). Wykonany z mąki razowej/graham/pszennej/żytniej na kwasie, z dodatkiem drożdży, soli i innych surowców określonych recepturą. Pieczywo bez: wgnieceń, pęknięć, zanieczyszczeń, uszkodzeń mechanicznych, śladów pleśni. Skórka chropowata, błyszcząca, ściśle połączona z miękiszem, o barwie od brązowej do ciemnobrązowej. Nie dopuszcza się wyrobów: o miększu lepkiem, (miększ po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury) niedopieczonym, kruszącym się, zanieczyszczonym, spalonych, z obecnością grudek mąki lub soli; smak i zapach typowy dla tego rodzaju pieczywa; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością oznakowane: nazwą produktu, nazwą producenta, masą netto, wykaz składników, wartość odżywcza w 100g produktu, datą produkcji i przydatności do spożycia.	szt	210
4.	Drożdżówki z nadzieniem 80g-100g otrzymana z ciasta drożdżowego (mąki, tłuszczu, jaj, cukru i innych surowców określonych recepturą) z nadzieniem z marmolady, owoców, masy serowej, budyniowej. Kształt okrągły/podłużny. Niedopuszczalny wyrób zgnieciony, zdeformowany, zabrudzony, ze śladami pleśni. Smak i zapach typowy dla zastosowanych surowców, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub obcy. Opakowanie stanowią kosze płytkie lub kartony z materiału przeznaczone do kontaktu z żywnością oznakowane: nazwą produktu, nazwą producenta, wykaz składników, wartość odżywcza w 100g produktu, datą produkcji i przydatności do spożycia. Produkt pakowany jednowarstwowo, zabezpieczone przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem.	szt	150
5.	Małe rogaliki drożdżowe 80g-100g otrzymane z ciasta drożdżowego (mąki, tłuszczu, jaj, cukru i innych surowców określonych recepturą) z nadzieniem z marmolady, owoców, masy serowej, budyniowej. Niedopuszczalny wyrób zgnieciony, zdeformowany, zabrudzony, ze śladami pleśni. Smak i zapach typowy dla zastosowanych surowców, niedopuszczalny smak i zapach	kg	18

	świadczący z nieświeżości lub obcy. Opakowanie stanowią kosze płytkie lub kartony z materiału przeznaczone do kontaktu z żywnością oznakowane: nazwą produktu, nazwą producenta, wykaz składników, wartość odżywcza w 100g produktu, datą produkcji i przydatności do spożycia. Produkt pakowany jednowarstwowo, zabezpieczone przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem.		
6.	Ciasto: babka -piaskowa / biszkoptowa/ drożdżowa- z bakaliami, makiem itp (wyrób otrzymany z surowców określonych recepturą) posypane cukrem pudrem/ lukrem przybierający kształt formy w której był wypieczona, powierzchnia charakterystyczna dla wypieczonego ciasta. Struktura miększu drobno porowata, elastyczna, krucha. Smak i zapach typowy dla zastosowanych surowców. Niedopuszczalny wyrób zgnieciony, zdeformowany, spalony, zabrudzony, niedopieczony ze śladami pleśni. Opakowanie stanowią kosze płytkie lub kartony z materiału przeznaczone do kontaktu z żywnością oznakowane: nazwą produktu, nazwą producenta, wykaz składników, wartość odżywcza w 100g produktu, datą produkcji i przydatności do spożycia. Produkt pakowany jednowarstwowo, zabezpieczone przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem.	szt	40
7.	Ciasto: babeczka wielkanocna (ok. 80-100g) (wyrób otrzymany z surowców określonych recepturą) posypane cukrem pudrem/ lukrem przybierający kształt formy w której był wypieczona, powierzchnia charakterystyczna dla wypieczonego ciasta. Struktura miększu drobno porowata, elastyczna, krucha. Smak i zapach typowy dla zastosowanych surowców. Niedopuszczalny wyrób zgnieciony, zabrudzony, zdeformowany, spalony, niedopieczony, ze śladami pleśni. Opakowanie stanowią kosze płytkie lub kartony z materiału przeznaczone do kontaktu z żywnością oznakowane: nazwą produktu, nazwą producenta, wykaz składników, wartość odżywcza w 100g produktu, datą produkcji i przydatności do spożycia. Produkt pakowany jednowarstwowo, zabezpieczone przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem.	szt	50
8.	Bulka zwykła pszenna 80g-100g kształt kopulasty o podstawie okrągłej/owalne/podłużnej. Wykonana z mąki pszennej na drożdżach z dodatkiem soli i innych surowców określonych recepturą. Niedopuszczalny wyrób zgnieciony, zdeformowany, spalony, zabrudzony, niedopieczony, kruszący się, ze śladami pleśni. Smak i zapach typowy dla tego rodzaju pieczywa. Opakowanie stanowią kosze płytkie lub kartony z materiału przeznaczone do kontaktu z żywnością oznakowane: nazwą produktu, nazwą producenta, wykaz składników, wartość odżywcza w 100g produktu, datą produkcji i przydatności do spożycia. Produkt pakowany jednowarstwowo, zabezpieczone przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem.	szt	50
9.	Sernik z brzoskwiniami 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, o dobrej krawalności, równomiernie porowaty i wyrośnięty, masy serowej – białe kremowa do jasnożółtej, równomierna w całej masie, smak i zapach – aromatyczny swoisty dla sernika, masa serowa równomiernie rozłożona w całym cieście, nie oddzielająca się od ciasta kruchego, o smaku słodko serowym z dużymi kawałkami brzoskwini niedopuszczalne: obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny zanieczyszczenia mechaniczne, serniki o suchej masie serowej, oddzielającej się od miększu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, o miększu lepkiem, z zakalcem, kruszącym się, z zaniżoną zawartością masy serowej, objawy pleśnienia, psucia, uszkodzenia mechaniczne, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością oznakowane: nazwą produktu, nazwą producenta, masa netto, wykaz składników, wartość odżywcza w 100g produktu, datą produkcji i przydatności do spożycia.	kg	8
10.	Jablecznik kształt – podłużny, kwadratowy lub w kształcie nadanym przez producenta, z możliwymi delikatnymi pęknięciami, obłana lukrem lub innym dodatkiem cukierniczym, barwa: spodu z ciasta kruchego – złocista do jasnobrązowej, o dobrej krawalności,	kg	30

	równomiernie porowaty i wyrośnięty, masy jabłkowej – masa jednolita smak i zapach – aromatyczny swoisty dla jablecznika, masa równomiernie rozłożona w całym cieście, nie oddzielająca się od ciasta kruchego, o smaku słodko – kwaskowatym niedopuszczalne: obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny zanieczyszczenia mechaniczne, oddzielającej się od miękkiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, o miękkiszu lepkiem, z zakalcem, kruszącym się, z zaniżoną zawartością masy jabłkowej, objawy pleśnienia, psucia, uszkodzenia mechaniczne, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością oznakowane: nazwą produktu, nazwą producenta, masa netto, wykaz składników, wartość odżywcza w 100g produktu, datą produkcji i przydatności do spożycia.		
11.	Strucla makowa kształt – podłużny ok. 30 cm, oblana lukrem lub innym dodatkiem cukierniczym, barwa: spodu z ciasta drożdżowego – złocista do jasnobrązowej, o dobrej krawalności, wyrośnięty, masy makowej – miękka i wilgotna, równomierna w całej masie, smak i zapach – aromatyczny swoisty dla strucli makowej, masa nie oddzielająca się od ciasta drożdżowego, o smaku słodkim, dopuszczalne w masie bakalie niedopuszczalne: obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny zanieczyszczenia mechaniczne, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, z zakalcem, kruszącym się, z zaniżoną zawartością masy makowej, objawy pleśnienia, psucia, uszkodzenia mechaniczne, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością oznakowane: nazwą produktu, nazwą producenta, masa netto, wykaz składników, wartość odżywcza w 100g produktu, datą produkcji i przydatności do spożycia.	szt	14
12.	Piernik przekładany marmoladą (wyrób otrzymany z surowców określonych recepturą) posypane cukrem pudrem/ lukrem przybierający kształt formy w której był wypieczona, powierzchnia charakterystyczna dla wypieczonego ciasta, przełożony marmoladą owocową. Struktura miękkiszu drobno porowata, elastyczna, krucha. Smak i zapach typowy dla zastosowanych surowców. Niedopuszczalny wyrób zgnieciony, zdeformowany, spalony, zabrudzony, niedopieczony, ze śladami pleśni. Opakowanie stanowią kosze płytkie lub kartony z materiału przeznaczone do kontaktu z żywnością. Produkt pakowany jednowarstwowo, zabezpieczone przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością oznakowane: nazwą produktu, nazwą producenta, masa netto, wykaz składników, wartość odżywcza w 100g produktu, datą produkcji i przydatności do spożycia.	kg	10
13.	Placek czeski/ miodownik kształt – podłużny, kwadratowy lub w kształcie nadanym przez producenta, z możliwymi delikatnymi pęknięciami, oblana lukrem lub innym dodatkiem cukierniczym, barwa: spodu z ciasta kruchego - miodowego – złocista do jasnobrązowej, o dobrej krawalności, równomiernie porowaty i wyrośnięty, masy grysikowa – masa jednolita smak i zapach – aromatyczny, swoisty, masa równomiernie rozłożona w całym cieście, nie oddzielająca się od ciasta, o smaku słodki, delikatnie wyczuwalne grudki kaszy manny niedopuszczalne: obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny zanieczyszczenia mechaniczne, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, o miękkiszu lepkiem, z zakalcem, kruszącym się, z zaniżoną zawartością masy, objawy pleśnienia, psucia, uszkodzenia mechaniczne, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością oznakowane: nazwą produktu, nazwą producenta, masa netto, wykaz składników, wartość odżywcza w 100g produktu, datą produkcji i przydatności do spożycia.	kg	8
14.	Królewicz kształt – podłużny, kwadratowy lub w kształcie nadanym przez producenta, z możliwymi delikatnymi pęknięciami, oblana lukrem lub innym dodatkiem cukierniczym, barwa: spodu z ciasta kruchego – złocista do jasnobrązowej, o dobrej krawalności,	kg	8

	równomiernie porowaty i wyrośnięty, spodu z ciasta biszkoptowego -złocista do jasnobrązowej, o dobrej krawalności, równomiernie porowaty i wyrośnięty, masy budyńowej – masa jednolita, smak i zapach – aromatyczny swoisty, masa równomiernie rozłożona w całym cieście, nie oddzielająca się od ciasta, o smaku słodkim niedopuszczalne: obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, spaliny zanieczyszczenia mechaniczne, oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, z zaniżoną zawartością masy jabłkowej, objawy pleśnienia, psucia, uszkodzenia mechaniczne, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością oznakowane: nazwą produktu, nazwą producenta, masa netto, wykaz składników, wartość odżywcza w 100g produktu, datą produkcji i przydatności do spożycia.		
15.	Bulka tarta (opakowanie 0,5kg- 1kg) otrzymana z wysuszonej bułki pszennej, drobno mielona, sypka, barwy naturalnej, smak i zapach charakterystyczny dla suszonego pieczywa, bez obcych zapachów i posmaków, bez grudek, dodatków nasion, nadzień, zdobień. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością oznakowane: nazwą produktu, nazwą producenta, wykaz składników, wartość odżywcza w 100g produktu, masą netto, datą produkcji i przydatności do spożycia.	kg	28
16.	Pączek 70g-100g wyrób otrzymany z ciasta drożdżowego(mąki, tłuszczu, jaj, cukru i innych surowców określonych recepturą) z nadzieniem z marmolady, smażone w tłuszczu wykończone cukrem pudrem lub lukrem, kształt okrągły, miękisz sprężysty, suchy w dotyku, elastyczny z typowym niewielkim rozwarstwieniem na granicy użytego nadzienia. Niedopuszczalny wyrób: zgnieciony, zdeformowany, spalony, zabrudzony, niedopieczony ze śladami pleśni, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub innych obcych zapachów i smaków. Opakowanie stanowią kosze płytkie lub kartony z materiału przeznaczonego do kontaktu z żywnością oznakowane nazwą: produktu, dostawcy, datą produkcji i przydatności do spożycia. masą netto, wykaz składników, wartość odżywcza w 100g produktu. Produkt pakowany jednowarstwowo, zabezpieczone przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem.	szt	50

Przedmiot, terminy oraz warunki wykonania zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa **świeżego pieczywa i wyrobów cukierniczych** wraz z transportem i rozładunkiem dla Powiatowego Zespołu Domów Pomocy Społecznej w Nowym Targu - magazyn w Rabce-Zdroju, ul. Parkowa 4, w okresie **od 02 stycznia 2024 roku do 30 czerwca 2024 roku**.
2. **Umowa na realizację zamówienia zostanie podpisana w dniu 2 stycznia 2024 r.**
3. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć wskazany towar wraz z fakturą do Domu Pomocy Społecznej w Rabka-Zdrój ul. Parkowa 4, 34-700 **codziennie od poniedziałku do soboty do godziny 7:00** (dostawa w ostatni dzień sobota zwiększona o ilość dni wolnych).
4. Szacunkowe ilości produktów podane w formularzu ofertowym (załącznik nr 1) nie są wiążące dla Zamawiającego w czasie realizacji umowy – rzeczywista ilości wynikać będą z bieżącego zapotrzebowania Zamawiającego. Zamawiający dopuszcza zmniejszenie lub zwiększenie dostawy o nie więcej niż 10%.
5. Zamawiający wymaga aby **pieczywo było świeże z nocnego wypieku**, a pozostały towar będący przedmiotem dostawy był świeży z minimum 70% terminem przydatności do spożycia przewidzianym dla danego artykułu.

6. Dostarczane produkty będą I gatunku, posiadać będą niezbędne dokumenty dotyczące badań i dopuszczenia do obrotu na terenie Polski, w tym dokumentację pozwalającą na zidentyfikowanie źródła pochodzenia dostarczonej partii towaru (producent i kraj pochodzenia), które będą udostępniane na wniosek Zamawiającego.
7. Zamawiający wymaga, aby wszystkie dostarczane produkty:
 - a) posiadały nienaruszone fabryczne jednostkowe opakowanie, dopuszczone do kontaktu z żywnością;
 - b) opakowanie oznakowane w języku polskim nazwą: produktu, producenta, masą netto, wykazem składników, wartością odżywczą w 100g produktu, datą produkcji lub przydatności do spożycia;
 - c) posiadały odpowiednie atesty;
 - d) posiadały HDI (handlowe dokumenty identyfikacyjne);
 - e) spełniały normy związane ze Zintegrowanym Systemem Zarządzania HACCP.
8. Dostawy realizowane będą w ilościach i asortymencie określonym przez Zamawiającego każdorazowo pisemnie lub telefonicznie z wyprzedzeniem przed dostawą.
9. Koszty przewozu, rozładunku, dostarczenia na miejsce wskazane, zabezpieczenia i ubezpieczenia towaru za czas przewozu ponosi Wykonawca.
10. Zamawiający zapewni odbiór zamówionego towaru w Domu Pomocy Społecznej Rabka-Zdrój ul. Parkowa 4, 34-700.
11. Rozliczenia mogą być przeprowadzone jedynie w złotych polskich.
12. Zamawiający dopuszcza zaoferowanie produktów w opakowaniach o innych wielkościach/gramaturze tylko w przypadku zmiany sposobu konfekcjonowania towarów objętych umową lub zmiany wielkości opakowania wprowadzonej przez producenta z zachowaniem zasady proporcjonalności w stosunku do ceny objętej umową, pod warunkiem uzyskania zgody Zamawiającego.
13. Zamawiający zastrzega sobie możliwość odmowy przyjęcia całej partii towaru lub jej części w przypadku, gdy w trakcie oceny wizualnej zostaną stwierdzone uszkodzenia spowodowane niewłaściwym zabezpieczeniem produktów, złymi warunkami transportowymi lub niewłaściwym stanem higienicznym środków transportu przewożących przedmiot umowy. W tej sytuacji Zamawiający ma prawo dokonania zakupu zamówionego towaru w dowolnej jednostce handlowej. Koszty powstałe z tego tytułu obciążają Wykonawcę.
14. Zamawiający zastrzega sobie możliwość dokonania zakupu zamówionego towaru w dowolnej jednostce handlowej, a kosztami powstałymi z tego tytułu obciążyć Wykonawcę w przypadku nieuzasadnionej zwłoki w dostawie lub odmowy dostarczenia Zamawiającemu produktów objętych formularzem ofertowym.
15. W przypadku zakupu interwencyjnego Zamawiający odstępuje od zakupu u Wykonawcy towaru objętego zakupem interwencyjnym. Z tego tytułu Wykonawca nie ma żadnych roszczeń.
16. W przypadku zakupu interwencyjnego Wykonawca zobowiązany jest do zwrotu Zamawiającemu różnicy pomiędzy ceną zakupu interwencyjnego, a ceną dostawy ustaloną w umowie. Wykonawca wyraża zgodę na dokonanie przez Zamawiającego potrącenia obliczonej różnicy z wynagrodzenia należnego Wykonawcy.
17. Produkty muszą być dostarczane do Zamawiającego na koszt Wykonawcy, środkiem transportu do tego przeznaczonym (spełniającym wymagania higieniczno-sanitarne), w warunkach zapewniających ich wysoką jakość, brak uszkodzeń oraz odpowiednie przechowywanie i transport. Dostawa obejmuje rozładunek w miejscu wskazanym przez Zamawiającego.
18. Dostarczony towar odpowiada przepisom i normom obowiązującym na terenie Unii Europejskiej oraz Polski, zgodny z obowiązującymi atestami oraz systemem HACCP.

19. Przy realizacji przedmiotu umowy Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania przepisów:
- a) 62 ust. 1 pkt 2 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r., poz. 1448),
 - b) lub zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów zgodne z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 29 maja 2007 r., w sprawie wzorów dokumentów dotyczących rejestracji i zatwierdzania zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu żywność podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2007 r. Nr 106, poz. 730 ze zmianami).
 - c) ustawy z dnia 12 grudnia 2003 r. o ogólnym bezpieczeństwie produktów (t.j. Dz. U. z 2021 r., poz. 222)
20. Zamawiający informuje, że na każdym etapie prowadzonego postępowania, jaki i odbioru asortymentu zamówionego towaru (w trakcie dostaw) zamawiający może zweryfikować i dokonać kontroli zgodności danego produktu z wymaganiami zawartym w szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia. Niedopuszczalne jest złożenie oferty z gorszymi parametrami niżeli wymaga zamawiający.