

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Sukcesywne dostawy pieczywa i wyrobów cukierniczych na potrzeby Zakładu Aktywności Zawodowej w Czarnem

1. Przedmiotem zamówienia jest dostawa pieczywa i wyrobów cukierniczych na potrzeby Zakładu Aktywności Zawodowej w Czarnem. Produkty spożywcze objęte dostawą powinny spełniać wymogi sanitarno-epidemiologiczne i zasady systemu HACCP w zakładach żywienia zbiorowego, tj. między innymi:
 - normy jakościowe lub atesty,
 - oznakowanie, między innymi datę minimalnej trwałości i termin przydatności do spożycia,
 - odpowiedni sposób przewożenia towarów – zachowanie rozdzielności transportu,
 - dostarczany asortyment musi być pozbawiony uszkodzeń o charakterze fizycznym i biochemicznym obniżającym jego wartość użytkową,
 - odpowiednią temperaturę podczas transportu i warunki sanitarne pojazdu.
2. Szczegółowy opis wymagań dotyczących pieczywa:
 - 1) Dostarczany chleb powinien odznaczać się składem: Mąka (mieszaniny w zależności od rodzaju chleba), woda, zakwas i sól.
 - 2) Chleb powinien być po upieczeniu dokładnie odparowany, schłodzony i zapakowany po krojeniu w opakowanie foliowe – (szczelne) z datą przydatności do spożycia nadrukowaną jednostkowo. Powinien długo zachować naturalną świeżość.
 - 3) W zależności od rodzaju chleba wskazane są też dodatki takie jak: siemię lniane, orzechy, ziarna słonecznika, płatki owsiane, czarnuszka, otręby, soja itp.
 - 4) Chleb powinien być zwarty, sprężysty, skórka błyszcząca, ciemniejsza, nie powinna się kruszyć.
 - 5) Chleb nie powinien zawierać cukru w żadnej postaci. Do bułek oraz wyrobów cukierniczych można stosować jako dodatek cukier biały, cukier brązowy, miód, syrop klonowy, melasę, sód jęczmienny, dżemy, suszone owoce oraz masło do bułek drożdżowych.
 - 6) Chleb razowy, mieszany żytni pełnoziarnisty na zakwasie musi być mieć kolor szaro – brązowy, mięsz zбитy w środku, wilgotny. Powinien być ciężki, sprężysty, lekko kwaskowaty.
 - 7) Chleb pszenny powinien być delikatny, puszysty, nie przesadnie „nadmuchany”, skórka złocista, w przekroju sprężysty, porowaty, posiadający delikatne dziurki.
 - 8) Pieczywo nie może zawierać konserwantów, np. propionian wapnia (E282), propionian potasu (E283), propionian sodu (E281) lub sorbinian sodu (E201), które mają działanie przeciwpleśniowe. oraz karmelu, tłuszczu (chodzi o pieczywa), chemicznych środków spulchniających i konserwujących.
 - 9) Pieczywo powinno zawierać wyłącznie mieszaniny różnych mąk różnego przemiatu w zależności od rodzaju pieczywa, zabrania się stosowania gotowych mieszanek mąk.

3. Szczegółowy opis wymagań dotyczących bułek, drożdżówek, rogali.
 - 1) Skład bułek oraz drożdżówek podano w zapotrzebowaniu, nie dopuszcza się takich dodatków jak wymieniono w chlebie (konserwantów) . Bułki muszą być dobrze wypieczone, skórka w zależności od rodzaju złocista – dotyczy bułek pszennych, nie mogą być gumowate i zbyt suche. Bułki z dodatkiem nasion muszą być chrupiące a dodane nasiona wypieczone na zewnątrz. Nie dopuszcza się pieczywa z półproduktów głęboko mrożonych. Zabrania się stosowania do bułek tłuszczu w postaci margaryny czy oleju innego niż rzepakowy.
 - 2) **Bułki poznańskie wg dyspozycji Zamawiającego mają być przekrojone wzdłuż na dwie części.**
4. Częstotliwość dostaw pieczywa i bułek powinna być w dniach od poniedziałku do soboty między godz. 5:00-6:30 w opakowaniach zbiorczych skrzynkach czystych i zdezynfekowanych codziennie.
5. W przypadkach, kiedy w opisie przedmiotu zamówienia wskazane są znaki towarowe, patenty, pochodzenie, źródło lub szczególny proces, charakteryzujące określone produkty, oznacza to, że Zamawiający nie może opisać przedmiotu zamówienia w wystarczająco precyzyjny i zrozumiały sposób i jest to uzasadnione specyfiką przedmiotu zamówienia. W takich sytuacjach ewentualne posłużenie się powyższymi wskazaniem, należy odczytywać z wyrazami „lub równoważny”.
6. Sposób transportu oraz opakowanie artykułów muszą zapewniać zabezpieczenie przed uszkodzeniami. Za zniszczenia powstałe z powodu nienależytego opakowania oraz/lub transportu odpowiedzialność ponosi Wykonawca.
7. Wysokość wynagrodzenia wynikać będzie z liczby faktycznie dostarczonych przez Wykonawcę jednostek przedmiotu zamówienia przemnożonej przez ceny jednostkowe brutto określone w formularzu cenowym oferty Wykonawcy. Zakres obligatoryjny zamówienia tj. ilości minimalne (gwarantowane) to 50% wartości umowy brutto.
8. Miejsce dostaw: do kuchni Zamawiającego przy ul. Zamkowej 17, 77-300 Czarne.
9. W ramach przedmiotu umowy Zamawiający, uprawniony jest do skorzystania z prawa opcji polegającego na dodatkowych dostawach o maksymalnie 20% dla każdej z pozycji asortymentowych, na zasadach i trybie opisanym poniżej:
 - 1) Zamawiający może z opisanego w SWZ prawa opcji skorzystać lub skorzystać w części;
 - 2) Zamówienie realizowane w ramach opcji jest jednostronnym uprawnieniem Zamawiającego, dlatego też nieskorzystanie przez Zamawiającego z prawa opcji nie stanowi podstawy dla Wykonawcy do dochodzenia jakichkolwiek roszczeń w stosunku do Zamawiającego;
 - 3) Zamówienie objęte prawem opcji Wykonawca będzie zobowiązany wykonać po uprzednim otrzymaniu zawiadomienia od Zamawiającego, że zamierza z prawa opcji skorzystać, zawierającego liczbę zamawianych poszczególnych pozycji asortymentowych w ramach przedmiotowego uprawnienia Zamawiającego;
 - 4) Zasady dotyczące realizacji zamówienia objętego prawem opcji będą takie same jak te, które obowiązują przy realizacji zamówienia podstawowego. Zamawiający zastrzega również, że ceny jednostkowe objęte opcją będą identyczne, jak w zamówieniu podstawowym;
 - 5) Zamawiający zastrzega, że wielkość 20% przewidziana w ramach prawa opcji jest wielkością maksymalną, dotyczy każdej pozycji asortymentowej, a ilości te mogą ulec zmniejszeniu w zależności od potrzeb Zamawiającego w trakcie trwania umowy;

- 6) Zamawiający jest uprawniony do skorzystania z prawa opcji po wykorzystaniu ilości określonej zamówieniem podstawowym dla każdej z pozycji asortymentowej.

**ZESTAWIENIE PIECZYWA I WYROBÓW CUKIERNICZYCH
NA POTRZEBY ZAKŁADU AKTYWNOŚCI ZAWODOWEJ W CZARNEM**

LP.	ASORTYMENT	JM.	ILOŚĆ
1	CHLEB BALTONOWSKI min. 600 g skład: mąka pszenna i żytnia, woda, drożdże, sól, olej, płatki ziemniaczane	kg	2 500
2	CHLEB SŁONECZNIKOWY min. 500 g skład: mąka pszenna i żytnia, woda, drożdże, sól, olej, cukier, ziarno słonecznika, płatki ziemniaczane	kg	10 000
3	CHLEB RAZOWY min. 500 g skład: mąka pszenna i żytnia, woda, drożdże, sól, olej, cukier, miód	kg	300
4	CHLEB SOJOWO-DYNIOWY min. 500 g skład: mąka pszenna i żytnia, drożdże, mieszanka sojowo-dyniowa	kg	300
5	CHLEB NATURA min. 500 g skład: mąka pszenna i żytnia, drożdże, sól, olej, cukier, koncentrat „natura”, płatki owsiane, zaciemniacz REGGE	kg	300
6	CHLEB TOSTOWY skład: mąka pszenna, woda, drożdże, sól, margaryna	szt.	20
7	PALUCHY min. 100 g skład: mąka pszenna, drożdże, sól, jaja, cukier, margaryna	szt.	1 000
8	BUŁKA KIELECKA min. 500 g, skład: mąka pszenna i żytnia, drożdże, sól, olej, cukier	kg	6 000
9	BUŁKA WROCŁAWSKA min. 30 g skład: mąka pszenna, drożdże, sól, olej, cukier, margaryna	szt.	100
10	BUŁKA WROCŁAWSKA min. 50 g skład: mąka pszenna i żytnia, drożdże, sól, olej, cukier, margaryna	szt.	500
11	BUŁKA POZNAŃSKA min. 90 g skład: mąka pszenna i żytnia i żytnia, drożdże, sól, olej, cukier	szt.	40 000
12	BUŁKA MAŚLANA min. 100 g skład: mąka pszenna, drożdże, sól, olej, cukier, margaryna, jaja, mleko w proszku	szt.	1 000
13	BUŁKA Z SEZAMEM min. 100 g skład: mąka pszenna, drożdże, sól, olej, cukier, margaryna, płatki owsiane	szt.	300
14	BUŁKA GRAHAMKA min. 40 g skład: mąka pszenna i graham, drożdże, sól, olej, cukier	szt.	100

LP.	ASORTYMENT	JM.	ILOŚĆ
15	BUŁKA GRAHAM min. 100 g skład: mąka pszenna i graham, drożdże, sól, olej, cukier	szt.	300
16	BUŁKA NATURA ZE SŁONECZNIKIEM min. 50 g skład: mąka pszenna i żytnia, drożdże, sól, olej, cukier, margaryna, siemię lniane, sezam, słonecznik i koncentrat „natura”	szt.	300
17	BUŁKA DROŻDŻOWA Z RODZYNKAMI min. 50 g skład: mąka pszenna, drożdże, sól, cukier, jaja, dynamil różowy, mleko w proszku	szt.	300
18	BAGIETKA min. 100 g skład: mąka pszenna, drożdże, sól, olej	szt.	100
19	BAGIETKA min. 250 g skład: mąka pszenna, drożdże, sól, olej	szt.	50
20	ROGALE WYBOROWE min. 100 g skład: mąka pszenna, drożdże, sól, olej, cukier, margaryna, mak	szt.	200
21	PIZZERKI min. 80 g skład: mąka pszenna, drożdże, sól, olej oraz dodatki	szt.	50
22	CEBULARZ min. 80 g skład: mąka pszenna, drożdże, sól, olej, cukier, margaryna i cebula prażona	szt.	50
23	JAGODZIANKI min. 100 g skład: mąka pszenna, drożdże, sól, olej, cukier, cukier puder, jaja, mleko w proszku, nadzienie jagodowe	szt.	1 000
24	PĄCZEK min. 65 g skład: mąka pszenna, drożdże, sól, olej, jaja, cukier puder, marmolada	szt.	1 000
25	PĄCZKI kg skład: mąka pszenna, drożdże, sól, olej, jaja, cukier puder	kg	20
26	CHRUSTY 65 g skład: mąka pszenna, drożdże, sól, jaja, cukier puder	szt.	500
27	GNIAZDKA min. 65 g skład: mąka pszenna, margaryna, jaja, cukier puder	szt.	500
28	EKLERY min. 100 g skład: mąka pszenna, margaryna, krem budyniowy, polewa	szt.	400
29	CHAŁKA ZDOBNA min. 200 g skład: mąka pszenna, drożdże, cukier, jaja, woda, sól	szt.	100
30	DROŻDŻÓWKA Z NADZIENIEM min. 100 g skład: mąka pszenna, drożdże, sól, cukier, jaja, dynamil różowy, mleko w proszku	szt.	2 400
31	BABKA CYTRYNOWA/KAKAOWA kg skład: jaja, cukier puder, polewa, koncentrat babki (mąka pszenna, skrobia pszenna, mleko w proszku, sól, aromat cytrynowy) olej, kakao	kg	300

LP.	ASORTYMENT	JM.	ILOŚĆ
32	BABKA DROŻDŻOWA Z RODZYNKAMI kg skład: jaja, cukier puder, polewa, koncentrat babki (mąka pszenna, skrobia pszenna, mleko w proszku sól, aromat cytrynowy) olej, rodzynki	kg	100
33	STRUCEL MAKOWY kg skład: mąka pszenna, drożdże, jaja, cukier, margaryna, masa makowa, cukier puder, polewa	kg	50
34	JABŁECZNIK kg skład: mąka pszenna, proszek do pieczenia, jaja, cukier, margaryna, jabłka prażone, cukier puder, cynamon, posypka cukiernicza	kg	800
35	KEKS kg skład: jaja, polewa (cukier, tłuszcz, kakao, miazga kakaowa, aromaty), olej, ciasto jogurtowe (cukier, mąka pszenna, skrobia pszenna, syrop glukozowy, skrobia ziemniaczana, mleko w proszku, jogurt w proszku, sól, ekstrakt marchwi, substancję zagęszczające i spulchniające), mieszanka keksowa	kg	200
36	PIERNIK PRZEKŁADANY kg skład: jaja, marmolada, polewa, olej, orzechy arachidowe, koncentrat piernika (mąka pszenna, cukier, maltodekstryna, skrobia pszenna, przyprawy korzenne, jaja, soda, barwniki	kg	300
37	CIASTO JOGURTOWE kg, skład: cukier puder, jaja, olej, brzoskwinie, ciasto jogurtowe (cukier, mąka pszenna, skrobia pszenna, syrop glukozowy, skrobia ziemniaczana, mleko w proszku, jogurt w proszku, sól, ekstrakt marchwi, substancję zagęszczające i spulchniające)	kg	200
38	CIASTO Z OWOCAMI kg, skład: cukier puder, jaja, olej, owoce, koncentrat biszkoptu (cukier, mąka pszenna, skrobia pszenna, mleko w proszku, sól, aromaty)	kg	100
39	SERNIK TRADYCYJNY kg mąka pszenna, cukier puder, jaja, margaryna, krem budyniowy, twaróg, proszek do pieczenia	kg	800
40	PLACEK DROŻDŻOWY kg skład: mąka pszenna, drożdże, sól, cukier, jaj, mleko w proszku, esencja, cukier waniliowy	kg	200
41	PTASIE MLECZKO kg skład: cukier, jaja, marmolada, polewa, koncentrat biszkoptu (cukier, mąka pszenna, skrobia pszenna, mleko w proszku, sól, aromaty) kwas cytrynowy, agar	kg	200
42	ROLADA kg skład: cukier puder, jaja, marmolada, polewa, krem budyniowy, koncentrat biszkoptu (cukier, mąka pszenna, skrobia pszenna, mleko w proszku, sól, aromaty)	kg	200
43	METROWIEC kg	kg	100

LP.	ASORTYMENT	JM.	ILOŚĆ
	skład: mąka pszenna, cukier, cukier puder, jaja, marmolada, krem budyniowy, olej kakao, proszek do pieczenia, polewa kakaowa, margaryna kremowa		
44	CIASTO SALCESON kg skład: mąka pszenna, cukier, cukier puder, jaja, kakao, proszek do pieczenia, cynamon, soda, jabłka	kg	100
45	CIASTO FALE DUNAJU kg skład: mąka pszenna, cukier, jaja, margaryna kremowa, brzoskwinie, mąka ziemniaczana, proszek do pieczenia, polewa, krem budyniowy, koncentrat biszkoptu (cukier, mąka pszenna, skrobia pszenna, mleko w proszku, sól, aromaty)	kg	100
46	BITKI Z MAKIEM kg skład: jaja, marmolada, koncentrat biszkoptu (cukier, mąka pszenna, skrobia pszenna, mleko w proszku, sól, aromaty)	kg	100
47	BISZKOPTY kg skład: jaja, koncentrat biszkoptu (cukier, mąka pszenna, skrobia pszenna, mleko w proszku, sól, aromaty)	kg	20
48	SUCHARY kg skład: mąka pszenna, sól, drożdże, cukier, olej, margaryna, mleko w proszku	kg	10
49	DROŻDŻE kg drożdże <i>Saccharomyces cerevisiae</i> świeże prasowane	kg	50
50	BUŁKA TARTA kg otrzymana przez rozdrobnienie wysuszonego pieczywa pszennego zwykłego, bez dodatku nasion, nadzień i zdobień; postać sypka, bez grudek; barwa od szarokremowej do złocistej, może być niejednolita; produkt o zapachu swoistym, bez obcych zapachów i smaku typowym dla suszonego pieczywa pszennego, bez obcych posmaków	kg	200
51	PTYSIE MINI BEZ NADZIENIA 10 G skład: mąka pszenna, woda, jaja, sól, margaryna	szt.	30