

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiot zamówienia obejmuje dostawę niżej wymienionych artykułów spożywczych podzielonych na zadania:

Zadanie nr 1 – dostawy pieczywa:

1. CPV 15811100-7 **Chleb pszenno-żytni**. Chleb świeży krojony. Bochenki o wadze od 400 g do 800 g wypiekane z mąki żytniej i pszennej. Niedopuszczalny chleb kwaśny, kruszący się, niedopieczony, z zakalcem oraz smak stęchły lub inny obcy. Przydatność do spożycia min. 3 dni od daty dostarczenia do magazynu. W ilości 3000 kg.
2. CPV 15811100-7 **Chleb razowy**. Chleb świeży krojony. Bochenki o wadze od 400 g do 800 g wypiekane z mąki razowej na zakwasie z dodatkiem drożdży. Niedopuszczalny chleb kwaśny, kruszący się, niedopieczony, z zakalcem oraz smak stęchły lub inny obcy. Przydatność do spożycia min. 3 dni od daty dostarczenia do magazynu. W ilości 2000 kg.
3. CPV 15811400-0 **Bulka pszenna typu "kajzerka"**. Pieczywo pszenne zwykle wyrabiane z mąki pszennej na drożdżach z dodatkiem soli i innych surowców określonych recepturą. Waga 1 szt. nie mniej niż 50g, kształt kopulasty o podstawie okrągłej lub owalnej. Niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni. Skórka ściśle połączona z miękiszem, błyszcząca o barwie od złocistej do jasnobrązowej może być posypana makiem lub sezamem. Niedopuszczalny smak stęchły lub inny obcy. Przydatność do spożycia min. 2 dni od dnia dostawy do magazynu. W ilości 9000 szt.
4. CPV 15811400-0 **Bulka pszenna typu "graham"**. Pieczywo pszenne zwykle wyrabiane z mąki pszennej z dodatkiem mąki grahamki, na drożdżach z dodatkiem soli i innych surowców określonych recepturą. Waga 1 szt. nie mniej niż 50 g. Kształt kopulasty o podstawie owalnej lub okrągłej. Niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone oraz ze śladami pleśni. Skórka ściśle połączona z miękiszem, chropowata, może być posypana ziarnami. Nie dopuszcza się wyrobów o miękiszu lepkim, niedopieczonym z zakalcem, kruszącym się z obecnością grudek mąki lub soli. Smak i zapach swoisty, typowy dla tego rodzaju pieczywa. Przydatność do spożycia min. 2 dni od dnia dostawy do magazynu. W ilości 9000 szt.
5. CPV 15811400-0 **Bulka pszenna typu „bagietka”**. Pieczywo pszenne zwykle wyrabiane z mąki pszennej na drożdżach z dodatkiem soli i innych surowców określonych recepturą. Waga 1 szt. od 90 g. do 160 g. Kształt podłużny. Niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni. Skórka ściśle połączona z miękiszem, błyszcząca o barwie od złocistej do jasnobrązowej może być posypana makiem lub sezamem. Niedopuszczalny smak stęchły lub inny obcy. Przydatność do spożycia min. 2 dni od dnia dostawy do magazynu. W ilości 300 szt.
6. CPV 15812100-4 **Drożdżówka z nadzieniem**. Wyrób otrzymany z ciasta drożdżowego. Różne kształty o wadze nie mniejszej niż 90 g. Nadzienie: ser biały, mak, jabłka lub inne owoce, jogurt, marmolada, budyń. Niedopuszczalny smak stęchły lub inny obcy. Niedopuszczalne drożdżówki twarde lub niedopieczone. Przydatność do spożycia min. 2 dni od dnia dostawy do magazynu. W ilości 2000 szt.
7. CPV 15811200-8 **Rogal z nadzieniem**. Wyrób otrzymany z ciasta drożdżowego. Kształt półkolisty, walcowaty o końcach zwężonych z widocznymi na powierzchni warstwami zwiniętego ciasta. Kolor jasnozłoty. Nadzienie: marmolada, budyń, czekolada. Waga wyrobu gotowego nie mniej niż 90 g. Niedopuszczalny rogal twardy lub niedopieczony. Niedopuszczalny smak stęchły lub inny obcy. Przydatność do spożycia min. 2 dni od dnia dostawy do magazynu. W ilości 1200 szt.
8. CPV 15800000-6 **Bulka tarta**. Produkt otrzymany przez rozdrobnienie wysuszonego pieczywa pszennego, bez dodatku nasion, nadzień i zdobień; struktura i konsystencja: sypka, bez grudek o barwie jasnożółtej; smak i zapach charakterystyczny dla suszonego pieczywa; waga ok. 500 g. Termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 30 dni od daty dostawy. W ilości 130 kg.
9. CPV 15612100-2 **Mąka pszenna**, struktura i konsystencja- sypka, rozdrobniona bez grudek, barwa biała z odcieniem żółtym. Niedopuszczalny zapach obcy, stęchły, zanieczyszczenia organiczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenia, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości. Opakowanie o wadze do 25 kg. Termin przydatności do spożycia min. 3 miesiące od daty dostawy. W ilości 400 kg.
10. CPV 15820000-2 **Groszek ptysiowy**, termin przydatności do spożycia min. 3 miesiące od daty dostawy. W ilości 18kg.

Zadanie nr 2 – dostawy ciast:

1. CPV 15812200-5 **Sernik**. Wyrób z ciasta kruchego, wypiekany na blachach z dodatkiem kawałków brzoskwiń lub rodzynek. Wykończony polewą, galaretką lub wiórkami kokosowymi, jednorodna struktura masy bez oznak kruszenia, puszysta. Niedopuszczalne: smak stęchły lub inny obcy, grudki surowców, zakalec, ciasto połamane, popękane, przypalone, twarde, rozpadające się. Opakowania stanowią kosze płytkie lub kartony wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Produkty należy układać jednowarstwowo. Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta, adres, termin przydatności do spożycia. Ciasto porcjowane: waga 1 porcji od 70g do 140g. Termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 1 dzień. W ilości 40 kg.

2. CPV 15812200-5 **Szarlotka** Ciasto kruche przełożone masą jabłkową. Ciasto wypiekane na blachach. Korpusy kruche, jasno-kremowe do żółtej, bez oznak zakalca. Masa jabłkowa o wysokości min. 4cm. Niedopuszczalne: grudki surowców, zakalec, ciasto połamane, popękane, przypalone, twarde, rozpadające się. Opakowania stanowią kosze płytkie lub kartony wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Produkty należy układać jednowarstwowo. Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta, adres, termin przydatności do spożycia. Ciasto porcjowane: waga 1 porcji od 70g do 140g. Termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 1 dzień. W ilości 40 kg.
3. CPV 15812200-5 **Kremówka** ciastko złożone z dwóch płatów ciasta francuskiego, przełożone kremem budyniowym posypane cukrem pudrem. Opakowania stanowią kosze płytkie lub kartony wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Produkty należy układać jednowarstwowo. Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta, adres, termin przydatności do spożycia. Ciasto porcjowane: waga 1 porcji od 70g do 140g. Termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 1 dzień. W ilości 40 kg.
4. CPV 15812200-5 **Wuzetka** wyrób cukierniczy w postaci dwóch blatów kakaowego biszkoptu przełożonych bitą śmietaną, wykończony polewą czekoladową i udekorowany bitą śmietaną. Opakowania stanowią kosze płytkie lub kartony wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Produkty należy układać jednowarstwowo. Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta, adres, termin przydatności do spożycia. Ciasto porcjowane: waga 1 porcji od 70g do 140g. Termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 1 dzień. W ilości 40 kg.
5. CPV 15812200-5 **Torcik hiszpański** ciasto bezowe przełożone bitą śmietaną, może być z dodatkiem owoców. Opakowania stanowią kosze płytkie lub kartony wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Produkty należy układać jednowarstwowo. Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta, adres, termin przydatności do spożycia. Ciasto porcjowane: waga 1 porcji od 70g do 140g. Termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 1 dzień. W ilości 40 kg.

Zamawiający gwarantuje zakup 70% ilości artykułów spożywczych określonych powyżej. Natomiast zakup pozostałych 30% ilości artykułów spożywczych określonych powyżej będzie uzależniony od faktycznych potrzeb Zamawiającego występujących podczas obowiązywania umowy podpisanej z wybranym Wykonawcą. Z tego tytułu nie będą przysługiwały Wykonawcy żadne roszczenia poza roszczeniami o zapłatę za już dostarczony towar.

Warunki realizacji przedmiotu zamówienia:

1. Wykonawca zapewnia dowóz przedmiotu zamówienia, na swoje ryzyko, transportem własnym do siedziby zamawiającego.
2. Środek transportu musi być przystosowany do przewozu żywności i odpowiadać wymogom HACCP.
3. Koszt transportu powinien być wliczony w cenę przedmiotu dostawy.
4. Forma płatności – polecenie przelewu po zrealizowaniu każdej partii dostaw. Termin płatności – 30 dni od daty doręczenia prawidłowo wystawionej faktury Zamawiającemu.
5. Zamawiający, w dniu dostawy będzie dokonywał w swojej siedzibie odbioru jakościowego i ilościowego, każdej partii dostarczonego towaru. W przypadku zakwestionowania partii dostawy, która nie odpowiada ilościowo lub normom jakościowym, Wykonawca zobowiązuje się do wymiany na własny koszt wadliwego towaru na towar pełnowartościowy bądź też, w przypadku braków ilościowych, uzupełnienia towaru najpóźniej w ciągu 5 godzin od zgłoszenia przez Zamawiającego.
6. Szczegóły dotyczące rodzaju i ilości zamawianego asortymentu będą podawane Wykonawcy telefonicznie lub pocztą elektroniczną na każdą partię towaru do godziny 11:00 w dzień poprzedzający dostawę lub w ostatni dzień roboczy przed dostawą. Przedstawiciel wykonawcy potwierdzi w dniu zgłoszenia przyjęcie zamówienia. Dostawy pieczywa (zadanie nr 1) do Ośrodka Szkolenia Służby Więziennej w Olszanicy odbywać się będą sukcesywnie od poniedziałku do soboty (z wyłączeniem świąt) w godzinach 5:00 – 7:00, natomiast dostawy ciast (zadanie nr 2) odbywać się będą od poniedziałku do soboty (z wyłączeniem świąt) w godzinach 5:00 – 10:00.