

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

## Część III

Sukcesywna dostawa produktów piekarniczo-cukierniczych do Ośrodka Szkolenia Służby Ochrony Państwa w m. Raducz, 96-115 Nowy Kawęczyn.

kod CPV: 15811100-7; 15812100-4; 15811400-0; 15812200-5

Lp.	NAZWA TOWARU	Jednostka miary	Ilość przewidywana w okresie 12 miesięcy
1	<b>Bułka pszenna 50g</b> pieczywo z mąki pszennej z dodatkiem soli wg PN -92/A-74105, wyrośnięta, dobrze wypieczona (brak zakalca), świeża (wypiekana w dniu dostawy), niekrusząca się, - o właściwym smaku i zapachu, z nieodstającą skórką.	kg	1602,00
2	<b>Bułka tarta 500g</b> dostarczana w torebkach papierowych o wadze netto od 0,5 kg do 1 kg, tarta z pieczywa pszennego	kg	170,00
3	<b>Bułka wieloziarnista 50g</b> pieczywo z mąki pszennej lub żytniej z dodatkiem soli i ziaren wg PN -92/A-74105, świeża wypiekana w dniu dostawy	kg	300,00
4	<b>Bułka z budyniem 80g</b> wyrób z ciasta drożdżowego, wykończony kruszonką, lukrem, z nadzieniem budyniowym, wg PN-A-88106:1998 lub wg normy zakładowej, świeży wypiekany w dniu dostawy.	kg	100,00
5	<b>Bułka z dżemem 80g</b> wyrób z ciasta drożdżowego, wykończony kruszonką, lukrem, z nadzieniem z marmolady, wg PN-A-88106:1998 lub wg normy zakładowej, świeża wypiekana w dniu dostawy.	kg	220,00
6	<b>Bułka z serem 80g</b> wyrób z ciasta drożdżowego, wykończony kruszonką, lukrem, z nadzieniem serowym, wg PN-A-88106:1998 lub wg normy zakładowej, świeża wypiekana w dniu dostawy.	kg	170,00

7	<b>Chleb razowy krojony 500g</b> pieczywo z mąki żytniej razowej na zakwasie, z dodatkiem drożdży, soli i innych surowców określonych recepturą wg PN -92/A-74101 oraz pokrojone i zapakowane w folii	kg	300,00
8	<b>Chleb zwykły krojony 500g</b> pieczywo z mąki pszennej i żytniej z dodatkiem drożdży, i soli oraz innych surowców określonych recepturą wg PN-93/A-74104 oraz pokrojone i opakowane w folię	kg	1460,00
9	<b>Ciasto babka marmurkowa (300-1000g)</b> wyrób z ciasta drożdżowego o smaku waniliowo-czekoladowym, wykończone lukrem lub cukrem pudrem, w prostokątnej formie wg PN-A-88106:1998 lub wg normy zakładowej	kg	250,00
10	<b>Ciasto drożdżowe (300-1000g)</b> wyrób z ciasta drożdżowego wykończone lukrem lub cukrem pudrem, kuwerturą, wg PN-A-88106:1998 lub wg normy zakładowej	kg	60,00
11	<b>Ciasto szarlotka</b> spód ciasta kruchy, jabłka, wierzch kruszonka	kg	200,00
12	<b>Ciasto sernik</b> spód ciasta kruchy ser twarogowy,	kg	70,00
13	<b>Pączek 80g</b> wyrób z ciasta drożdżowego wykończone lukrem lub cukrem pudrem, kuwertur z nadzieniem z marmolady o dowolnym smaku wg PN-A-88106:1998 lub wg normy zakładowej	kg	160,00

Wymagania dotyczące przedmiotu zamówienia:

1. Przedmiot zamówienia musi spełniać wymagania oraz być dostarczony zgodnie z procedurami niezbędnymi dla zapewnienia bezpieczeństwa żywności wynikającymi z przepisów powszechnie obowiązującego prawa w szczególności:
  - a. 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 do Spraw Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającego procedury w sprawie bezpieczeństwa żywności (Dz. Urz. WE L 31 z 01.02.2002, str. 1; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 15, t. 6, str. 463);
  - b. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz.U.2020.2021 t.j. z dnia 2020.11.16);
2. Przedmiot zamówienia musi być wyprodukowany, opakowany zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, w szczególności musi być: oznakowany w sposób zrozumiały, posiadać wyraźne i czytelne napisy w języku polskim, z nieusuwalną datą ważności.

Warunki dostaw:

1. Terminy dostaw będą każdorazowo określone przez Zamawiającego, z minimum dwudniowym wyprzedzeniem.
2. Dostawa przedmiotu zamówienia realizowana będzie na koszt Wykonawcy z zastrzeżeniem, że maksymalna liczba dostaw, które wliczone są w realizację zamówienia wynosi 251 w okresie 12 miesięcy. Za każdą kolejną dostawę Wykonawca może naliczyć dodatkową opłatę w wysokości realnie poniesionych i udokumentowanych kosztów.
3. Przedmiot zamówienia musi być dostarczony zgodnie z zasadami system Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP).