

Nr postępowania: TP/1/2024/ZŻ

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA
CZĘŚĆ 4 – PIECZYWO, WYROBY CUKIERNICZE

LP.	ASORTYMENT	GRAMATURA	J.M.	ILOŚĆ
1.	Chleb zwykły –krojony (skład: mąka pszenna typ 750, mąka żytnia typ 720, woda, naturalny zakwas, drożdże, sól)	500 g	szt.	985
2.	Bułka paryska – krojona (skład: mąka pszenna typ 500, woda, drożdże, sól)	350 g	szt.	1 150
3.	Chleb graham (skład: mąka pszenna typ 1850 mąka pszenna typ 750, woda, naturalny zakwas, drożdże, sól)	400 g	szt.	70
4.	Chleb razowy (skład: mąka żytnia typ 2000, mąka pszenna typ 750, woda, naturalny zakwas)	400 g	szt.	140
5.	Chleb Staropolski (skład: mąka żytnia typ 720, mąka pszenna typ 750, woda, naturalny zakwas, mąka ziemniaczana, drożdże, sól)	400 g	szt.	95
6.	Chleb farmerski (skład: mąka żytnia typ 720, mąka pszenna typ 750, woda naturalny zakwas, mąka ziemniaczana, drożdże, sól)	400 g	szt.	230

Dostawa pięć razy w tygodniu: od poniedziałku do piątku - w godzinach 6:30 do 7:30.

Wymagania:

- Dostarczane pieczywo nie może być mrożone ani rozmrażane.
- Pieczywo nie może być wypiekane z ciasta mrożonego.
- Pieczywo świeże, wyprodukowane w nie wcześniej niż 6 godzin od planowanej dostawy do zamawiającego, nie gumiate, miękkie, chrupiące, wyprodukowane z najwyższej jakości składników, bez śladów wody i wilgoci.

Ponadto artykuły żywnościowe muszą spełniać:

- 1) wymagania określone w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U.2020.2021 z zm.), a ich produkcja musi być zgodna z zasadami GMP (Dobra praktyka produkcyjna), GHP (Dobra praktyka higieniczna) i systemem HACCP (System zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym żywności),
- 2) wytyczne Rozporządzenia Komisji (UE) Nr 1129/2011 z dnia 11 listopada 2011 roku – zmieniające załącznik II do Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1831/2003 poprzez ustanowienie unijnego wykazu dodatków do żywności,
- 3) wytyczne Rozporządzenia Komisji (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 roku w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności,

- 4) wykonawca zobowiązany jest dostarczać przedmiot zamówienia w opakowaniach jednolitych, nieuszkodzonych, odpowiadających wytycznym Rozporządzenia WE Nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 roku w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, w opakowaniach oznakowanych zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 roku w sprawie znakowania środków spożywczych oraz w opakowaniach oznakowanych zgodnie z Rozporządzeniem (WE) Nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 roku ustanawiającym szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego,
- 5) wykonawca zobowiązuje się zapewnić transport powinien odpowiadać wymaganiom sanitarnym dotyczącym środków transportu żywności zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020r. poz. 2021 z zm.), Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 19 grudnia 2002 roku w sprawie wymagań sanitarnych dotyczących transportu żywności (Dz. U. z 2003 roku, nr 21, poz. 179) oraz Rozporządzeniu WE Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 roku w sprawie higieny środków spożywczych
- w zakresie w jakim dotyczy to danego produktu.**