

Nr postępowania: TP/1/2024/PP3

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA
CZĘŚĆ 4 – PIECZYWO, WYROBY CUKIERNICZE

LP.	ASORTYMENT	J.M.	ILOŚĆ
1.	Chleb zwykły krojony na naturalnym zakwasie bez konserwantów, ulepszaczy smaku na świeżych drożdżach	550 g	931 szt.
2.	Chleb wieloziarnisty krojony na naturalnym zakwasie bez konserwantów i ulepszaczy smaku	550g	30 szt.
3.	Chleb żytni krojony bez konserwantów i ulepszaczy smaku	550g	30 szt.
4.	Chleb razowy krojony, bez konserwantów i ulepszaczy smaku	500g	60 szt.
5.	Chleb z mąki żytniej, mąki pszennej, na naturalnym zakwasie, krojony, bez ulepszaczy smaku i konserwantów	550 g	30 szt.
6.	Chleb graham krojony, bez konserwantów i ulepszaczy smaku	500	60 szt.
7.	Rogal bez maku	100g	1 800 szt.
8.	Chleb tostowy, na naturalnym zakwasie, bez konserwantów i ulepszaczy smaku	500 g	450 szt.
9.	Bułka zwykła pszenna	70 g	1 700 szt.
10.	Bułka paryska	250g	750 szt.
11.	Chałka	250g	40 szt.

Dostawa pięć razy w tygodniu - w godzinach 6:00 do 7:00.

Wymagania:

- Pieczywo świeże o smaku charakterystycznym dla danego produktu, z terminem przydatności do spożycia.
- Opakowanie zewnętrzne - folia, prawidłowo oznakowane w języku polskim, czyste, nie uszkodzone.
- Opakowanie zewnętrzne z tworzywa sztucznego wyłożone papierem szarym, czyste, nie uszkodzone z etykietą o zawartości produktu i terminem przydatności do spożycia.

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 1333/2008 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.