

Nr postępowania: TP/1/2024/SP2

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**  
**CZĘŚĆ 4 – PIECZYWO, WYROBY CUKIERNICZE**

LP.	ASORTYMENT	OPAKOWANIE	J.M.	ILOŚĆ
1.	Chleb zwykły krojony	500 g	szt.	600
2.	Chleb zwykły krojony z makiem	600 g	szt.	200
3.	Chleb tostowy krojony	400 g	szt.	40
4.	Chleb razowy	350 g	szt.	60
5.	Chleb pszenno-żytni	350 g	szt.	60
6.	Chleb żytni 100 % mąki żytniej	500 g	szt.	35
7.	Bułka grahamka	100 g	szt.	1 500
8.	Bułka z ziarnem	70 g	szt.	700
9.	Bułka wieloziarnista	100 g	szt.	785
10.	Bułka mleczna/maślana	100 g	szt.	650
11.	Bułka paryska	300 g	szt.	160
12.	Bułka pszenna	80 g	szt.	4 000
13.	Chałka drożdżowa półcukiernicza	500 g	szt.	70
14.	Chleb graham	300 g	szt.	140
15.	Chleb wiejski	500 g	szt.	110
16.	Chleb z ziarnami słonecznika lub pestkami dyni, wieloziarnisty	500 g	szt.	95
17.	Rogal maślany	100 g	szt.	470
18.	Wianek pszenny	350 g	szt.	30
19.	Drożdżówka z kruszonką/z nadzieniem	150 g	szt.	1 200
20.	Pączek z nadzieniem	150 g	szt.	600

Dostawa pięć razy w tygodniu: poniedziałek, wtorek, środa, czwartek, piątek - w godzinach 6:30-7:30.

**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 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.