

TP/1/2024/SP5

Opis Przedmiotu Zamówienia - Część 7
PIECZYWO

Wymagania Zamawiającego:**1. w zakresie asortymentu:**

- dostarczane pieczywo nie może być mrożone ani rozmrożone
- pieczywo nie może być wypiekane z ciasta mrożonego
- pieczywo świeże, wyprodukowane w nie wcześniej niż 6 godzin od planowanej dostawy do Zamawiającego, niegumiaste, miękkie, chrupiące, wyprodukowane z najwyższej jakości składników, bez śladów wody i wilgoci.

2. w zakresie współpracy:

- **dostawa codziennie : od poniedziałku do piątku (w godz. od 7:00 do 7:30)**
- dostawca dostarczy zamówiony towar transportem własnym, na własny koszt wraz z rozładunkiem i wniesieniem do magazynu zamawiającego

3. w zakresie zapotrzebowania:

LP	ASORTYMENT	J.M	ILOŚĆ
1.	Babka cytrynowa 400gr	kg	20
2.	Baton kawiorek 350 gr	szt.	200
3.	Bułka cebulowa 80 gr	szt.	200
4.	Bułka grahamka 80 gr	szt.	2000
5.	Bułka maślana 60 gr	szt.	1500
6.	Bułka pszenna 50 gr	szt.	12000
7.	Bułka razowa 70 gr	szt.	2000
8.	Bułka ze słonecznikiem 80 gr	szt.	1500
9.	Bułka kajzerka wieloziarnista 50 gr	szt.	2000
10.	Chleb graham 400 gr	szt.	100
11.	Chleb razowy z koszyka 300 gr	szt.	100
12.	Chleb wieloziarnisty 550 gr	szt.	200
13.	Chleb zwykły krojony 500 gr	szt.	200
14.	Chleb żytni ze słonecznikiem 400 gr	szt.	200
15.	Chleb ziarniak 300 gr	Szt.	200
16.	Ciasteczka kokosowe	kg	40
17.	Ciasteczka maślane	kg	40
18.	Ciasteczka zbożowe	kg	40
19.	Ciastka poduszczeni z nadzieniem serowym	kg	60
20.	Ciasto drożdżowe	kg	20
21.	Ciasto jogurtowe z owocami	szt.	20
22.	Ciasto kruszon	kg	30
23.	Ciasto z galaretką i owocami	kg	30
24.	Drożdżówka z budyniem 120 gr	szt.	600
25.	Drożdżówka z kruszonką 120 gr	szt.	600
26.	Pączek z nadzieniem 80 gr	szt.	480
27.	Pączusie serowe z posypką cynamonową	kg	30
28.	Pizzerka	szt.	800
29.	Rogal marciński	szt.	480
30.	Rogal maślany	szt.	750
31.	Rogaliki z powidłami	kg	70

4. 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.